

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome  
Indirizzo  
Telefono  
Fax  
E-mail

Nazionalità  
Data di nascita

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

• Date (da - a)

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

• Date (da - a)



**LORELLA CORRADI**  
**VIA B. SELLA N. 13 - 13867 PRAY (BI)**  
**015-767020**  
**015-767020**  
**corradi lorella@tiscali.it**

ITALIANA  
01 MAGGIO 1957

Estate 1972 e 1973 presso Hotel Baia , Cavoli Isola d'Elba;  
Dal 1974 al 1976 cuoca presso il Ristorante Arcate di Pisa;  
Dal 1976 al 1978 cuoca presso il Ristorante Spiga D'oro a Chamonix;  
Nel 1979 cuoca presso l'hotel Monte Rubello di Trivero;  
Dal 1980 al 1992 titolare di bar pasticceria in Pray;  
Dal 1992 a tutt'oggi titolare di pasticceria in Pray;  
Dal 2000 al 2004 docente di Pasticceria per corso Panettieri Pasticceri organizzato da Texilia - Biella;  
Nel 2005 docente di Pasticceria per corso Panettieri Pasticceri organizzato da Formater - Vercelli;  
Insegnante di confezionamento e vetrinistica presso la ditta Godio di Grignasco.

Pasticceria e Gelateria.  
Titolare

Dal 1971 al 1972 Diploma di cuoco presso l'Istituto Alberghiero di Varallo.  
Corso di cioccolato Nestlè nell'anno 1993;  
Corso di specializzazione lavorazione cioccolato con il docente Antonio Le Rose.  
Corso di torrone nel 1994 con il docente Bessone;  
Corso di approfondimento sul cioccolato con il docente Bessone nel 1995;  
Corso di base sulla lavorazione dello zucchero con il docente Bessone;  
Corso di pralineria con Pascal Cafè;

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### PERSONALI

*Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.*

### MADRELINGUA

### ALTRE LINGUA

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

### CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

*Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.*

### CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

*Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.*

### CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

*Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.*

### CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

*Musica, scrittura, disegno ecc.*

Aggiornamento semestrale di confezionamento e di vetrinistica;  
Istituto Alberghiero Pastore di Varallo. Diploma di cuoco.

Ristorazione.

Diploma.

## FRANCESE.

Buono.

BUONO.

ECCELLENTE.

Preparatrice Festival di Gastronomia e Pasticceria San Vincent 2003  
concorso Autunno in Montagna allieva Berra Katia 1 classificata;  
Sigep giovani 2003 concorso uova Pasquali allieva Berra Katia1 classificata;

CONSIGLIERE COMUNALE DA CIRCA 10ANNI, CONSIGLIERE IN PRO LOCO DA CIRCA 20ANNI.

[ Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite. ]

[ Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite. ]

**ALTRE CAPACITÀ E  
COMPETENZE** [ Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite. ]  
*Competenze non  
precedentemente indicate.*

**PATENTE O PATENTI** B

**ULTERIORI INFORMAZIONI** [ Inserire qui ogni altra informazione pertinente, ad esempio persone di riferimento, referenze ecc. ]

**ALLEGATI** [ Se del caso, enumerare gli allegati al CV. ]