



**SCHEDA PROFESSIONALE MAESTRO ARTIGIANO PASTICCIERE
CARLONE CARLO
NUMERO ISCRIZIONE ALL'ELENCO: 294
ANNO CONFERIMENTO TITOLO: 2016**

DATI AZIENDALI IDENTIFICATIVI E RECAPITI

Pasticceria San Carlo di Carlone Luigi e Carlo & C. s.a.s.

Via Pradalago 2/F Centro Rainalter - Madonna di Campiglio (TN)

Tel. 0465 441340 - cell. +39 348 5719614

Email pasticceriasancarlocafe@gmail.com

PRESENTAZIONE (PERCORSO PROFESSIONALE):

- Socio fondatore: Carlone Luigi, pasticciere da oltre 60 anni e gelatiere professionista,
- Socio amministratore: Carlone Carlo, Maestro Artigiano Pasticciere pasticciere e gelatiere in azienda dal 1984
- Socio: Miccoli Maria, banconista
- Collaboratore: Carlone Massimo, barista e cameriere.

Pasticceria San Carlo dal 1964 attiva sul territorio di madonna di Campiglio, prima come laboratorio di pasticceria per la vendita diretta ad alberghi e rifugi, dal 1969 al 1983 impresa familiare ed apertura negozio per la vendita diretta, attualmente laboratorio di pasticceria e gelateria con servizio bar.

INSEGNAMENTO DEL MESTIERE

ESPERIENZE DI INSEGNAMENTO: ad ogni nostro collaboratore vengono garantiti momenti di formazione ed insegnamento della professione sia come esigenze lavorative che come trasferimento di competenze. Ci piacerebbe molto poter trasferire le nostre conoscenze nell'ambito scolastico ed avere esperienze di insegnamento.

ESPERIENZE DI APPRENDISTATO E TIROCINIO: alcuni nostri collaboratori sono stati apprendisti rientranti nel percorso di apprendistato.



PRODOTTI E/O SERVIZI

ESPERIENZA TECNICO PROFESSIONALE: Nel corso dell'attività professionale sono stati diversi ed innumerevoli i momenti di formazione tecnica e professionale, sia frequentando corsi specifici di maestri pasticceri e gelatieri (che hanno arricchito notevolmente il nostro bagaglio tecnico), sia sostenendo esami abilitanti e professionali per certificare ulteriormente le competenze specifiche, vedi esame provinciale per gelatiere professionista ed in ultimo attestato di Maestro Artigiano Pasticcere.

LAVORI FATTI E/O REFERENZE: Abbiamo realizzato dolci per grandi manifestazioni sportive come: 3TRE Coppa del Mondo, Trofeo Nicolodi gara di pattinaggio su ghiaccio, Slamo parallelo di Natale e compleanno di Gustav Thoeni, banqueting e buffet per incontri letterari ed artistici per la Apt di ambito, partecipazioni come ospiti in trasmissioni televisive per il rinomato strudel (GEO & GEO, Licia Colò Sky Uno), mercatini di Natale e Autunno Trentino.

SPECIALIZZAZIONI E/O TECNOLOGIE PARTICOLARI UTILIZZATE: Siamo specializzati sia in dolci tipici del territorio, sia nella pasticceria internazionale, stando nel solco della tradizione rinnoviamo la produzione ciclicamente utilizzando nuove tecniche e materie prime innovative.