



SCHEDA PROFESSIONALE MAESTRO ARTIGIANO PANIFICATORE
TOMASI PAOLO
NUMERO ISCRIZIONE ALL'ELENCO: 213
ANNO CONFERIMENTO TITOLO: 2014

DATI AZIENDALI IDENTIFICATIVI E RECAPITI

Tomasi Attilio di Paolo e Sandro snc

Via della Canova, 8 38121 Trento (TN)

P. IVA: 00334210226

Tel. 0461 990591 Fax. 0461 958105

Tel Negozio Via Bassa a Canova (TN) 0461 992563

Tel Pasticceria Via Crivelli, 5 Gardolo (TN) 0461 991032

Email: tomasisandro@hotmail.com

Pec tomasipaolo@unione.tn.it

PRESENTAZIONE (PERCORSO PROFESSIONALE)

Ho iniziato a lavorare nel 1964 nella ditta individuale di mio padre e nel 1977 è stata costituita una s.n.c. della quale sono diventato il legale rappresentante. All'inizio mi occupavo solo di panificazione e poi mi sono specializzato anche nella pasticceria da allora ho cercato in tutti i modi di ampliare la mia conoscenza attraverso corsi in entrambi gli ambiti, fino a conseguire il diploma del Maestro Artigiano nel 2014.

INSEGNAMENTO DEL MESTIERE

ESPERIENZE DI INSEGNAMENTO

- nel 2000 ho svolto come docente un corso tecnico pratico di panificazione per extracomunitari per conto della Provincia Autonoma di Trento come docente;
- da marzo a settembre 2004 ho svolto come docente un corso per conto del FSE e della PAT per "Addetto Arte Bianca" cod. 2003_ B1.13.9 di 600 ore;

- dal giugno 2004 al febbraio 2005 ho svolto come docente un corso per conto del FSE e della PAT di “L’Arte della Panificazione” cod. 2003_A2.06.9 per persone che non hanno raggiunto l’obbligo scolastico della durata di 1000 ore;
- da marzo a settembre 2005 ho svolto come docente un corso co-finanziato dal fondo sociale europeo e dalla PAT per “Professione Panificatore” cod. 2004_B1.13.24;
- da marzo a maggio 2007 ho svolto come docente un corso di Panificazione presso l’istituto San Patrignano a Pergine località San Vito (Trento);
- a novembre 2008 ho svolto come docente un corso di lavorazione lievito naturale e colombe presso la scuola di Rovereto (TN);
- nel 2009 ho svolto come docente presso l’istituto San Patrignano a Pergine località San Vito (Trento) il corso di “Addetto alla preparazione pasti e prodotti di pasticceria e panificazione FSE 2008_3G.10.8” di 55 ore;
- a marzo 2012 ho svolto come docente presso l’istituto San Patrignano a Pergine località San Vito (Trento) il corso FSE di 50 ore.

ESPERIENZE DI APPRENDISTATO E TIROCINIO

- 2014 tirocinio formativo 6 settimane;
- 2014 tirocinio formativo 6 settimane;
- 2014-2015 tirocinio formativo 8 settimane;
- 2016 tirocinio formativo di 6 settimane e 6 mesi.

ESPERIENZE IN COMMISSIONI D'ESAME E/O VALUTAZIONE

- ho partecipato nel 2013 come docente nella commissione d’esame della Scuola Alberghiera di Rovereto;
- ho partecipato nel 2014 come docente nella commissione d’esame della Scuola Alberghiera di Rovereto.



PRODOTTI E/O SERVIZI

ESPERIENZA TECNICO PROFESSIONALE

Produco pane di tutte le tipologie con impasti diretti, con biga, con lievito madre e a lievitazione spontanea. Per quanto riguarda la pasticceria produco sia freschi (paste, torte con crema,...) sia prodotti da forno (brioche, lievitati, biscotti, ...) e anche panettoni e colombe con lievito madre.

I miei clienti vengono serviti quotidianamente con la consegna del pane/pasticceria.

Ho frequentato corsi di aggiornamento teorici e pratici di vario tipo.

Dal 2004 sono entrato a far parte del Rlichemont Club Internazionale di cui l'Italia fa parte e questo mi ha permesso di frequentare corsi di aggiornamenti costanti con scambio di informazioni con i soci sia italiani sia internazionali.

Nel 2006 ho ottenuto il Diploma di specializzazione presso l'Universite Europeenne Jean Monnet nella facoltà di Scienze Culinarie con indirizzo in Scienze e Tecniche della Panificazione con voto 110/110.

LAVORI FATTI E/O REFERENZE

Partecipo, come dimostratore, tutti gli anni alla rassegna delle Feste Vigiliane e San Giuseppe a Trento.

Ho partecipato come dimostratore alla fiera di Senigallia, a quella di Savignano, alla fiera di Biella, alla fiera SIAB di Verona nel 2007; nel maggio 2011 ho partecipato come rappresentante del Trentino presso la Cast Alimenti di Brescia "Prodotti tipici trentini".