

FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **MAGNI PIER PAOLO**  
Indirizzo  
Telefono  
Fax  
E-mail  
Nazionalità Italiana  
Data di nascita

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Attualmente **Insegnante di ruolo**  
CAST Alimenti  
Brescia, Italia
- Nome e indirizzo del datore di lavoro  
• 2020 **Presidente**  
Club Italia Gelateria (C.M.G.)  
Italia
- Nome e indirizzo del datore di lavoro  
• 1995 **Socio e Vicepresidente Nazionale**  
A.M.P.I. (Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani)  
Italia
- Nome e indirizzo del datore di lavoro  
• 1992 **Fondatore e Presidente**  
A.S.P.A.L.B. Associazione dei Pasticceri di Lecco e Brianza  
Italia
- Nome e indirizzo del datore di lavoro  
• 2014 **Ambasciatore della Comunicazione**  
Italia
- Nome e indirizzo del datore di lavoro  
• 1995 **Direttore**  
Scuola Villa Giulia  
Lecco, Italia
- Principali mansioni e responsabilità  
• 1965-2000 **Pasticcere**  
Pasticcerie Albani, Sirtori e Comi  
Italia
- Principali mansioni e responsabilità  
Alla giovane età di 15 anni incomincio i primi passi come garzone nella pasticceria Albani di Merate, a seguire la pasticceria Sirtori di Monticello, per poi dedicarmi alla pasticceria Comi di Missaglia.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (1983-- 1983)

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione  
Scuola Professionale Richemont  
Lucerna, Svizzera
- Date (1967– 1969)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione  
Scuola Alberghiera ENALC

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### PERSONALI

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

MADRELINGUA

ITALIANA

### RICONOSCIMENTI E PREMI

2006-1012 VINCITORE PER DUE VOLTE DEL TITOLO DI CAMPIONE DEL MONDO DI GELATERIA A SQUADRE

2004 PASTICCERE DELL' ANNO A.M.P.I.

2003 TERZO CLASSIFICATO CAMPIONATO MONDIALE A SQUADRE "COPPA DEL MONDO DI GELATERIA - DOLCE' TORINO)

2002 CAMPIONE D'EUROPA DI PASTICCERIA, CONCORSO A SQUADRE

2000 MEDAGLIA D'ARGENTO COPPA EUROPEA DI PASTICCERIA, CONCORSO A SQUADRE, ROMA

1999 MEDAGLIA D'ORO CONCORSO ACCADEMICO "SALITI ECCELLENZA NELLA BONTÀ"

1983 VINCITORE DEL CORNETTO D'ORO PER LA DECORAZIONE ARTISTICA, MILANO

1983 VINCITORE DELLA COPPA DI PASTICCERIA INTERNAZIONALE PER LA LAVORAZIONE DELLO ZUCCHERO OSCAR D'ORO, FIERA DI PADOVA

1974-1976 CAPO SQUADRA CONCORSI NAZIONALI DI PASTICCERIA

1973 SECONDO CLASSIFICATO AL SIGEP DI RIMINI, TEMA SOGGETTO GIAPPONESE

1972 PRIMO CLASSIFICATO ALLA FIERA DI MILANO, TEMA "LE QUATTRO STAGIONI"

PATENTE O PATENTI

B