

FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Telefono
Fax
E-mail
Nazionalità
Data di nascita
Qualifica

FABRIZIO SACCHI

STRADA NORDULUI 111 – BACAU, JUD BACAU, ROMANIA

00393396508902

fabrisacchi@gmail.com

Italiana

01 SETTEMBRE 1975

CHEF PIZZAIOLO, PANIFICATORE E PINSAIOLO PROFESSIONALE ISCRITTO ALL'ALBO DEI PINSAIOLI DELLA ASSOCIAZIONE ORIGINALE PINSA ROMANA CON LA MATRICOLA 0004, MAESTRO PINSAIOLO, STARTUPPER E CONSULENTE TECNICO/COMMERCIALE. PIZZAIOLO DI PIZZA IN TEGLIA, PALA E TONDA.



ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

5 - 7 GENNAIO 2021

Ristorante Il Piacere, Centro Commerciale Carrefour, Focsani, Romania

Ristorante italiano

Training

Organizzazione della pizzeria, training e tutoring della brigata di pizzeria e panificazione, definizione del menu e delle ricette. Preparazione degli impasti, stesura, precottura, condimento e cottura di pinsa romana e pinse dolci.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

22 - 29 NOVEMBRE 2020

Blitz 'n Roll, Banu Manta 25, Bucarest, Romania

Panificio artigianale

Training

Organizzazione del laboratorio, training e tutoring della brigata di pizzeria e panificazione, definizione del menu e delle ricette. Preparazione degli impasti, stesura, precottura, condimento e cottura di Teglia romana e panini.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

7 - 20 NOVEMBRE 2020

Ristorante Un Baiat si o Fata, Campulung muscel, Jud Arges, Romania

Pasticceria, Bar Pizzeria

Training

Organizzazione della pizzeria, training e tutoring della brigata di pizzeria e panificazione, definizione del menu e delle ricette. Preparazione degli impasti, stesura, precottura, condimento e cottura di pinsa e teglia romana e pinse dolci.

- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- 5 - 9 OTTOBRE 2020**
Ristorante Il Piacere, Centro Commerciale Carrefour, Focsani, Romania
- Ristorante italiano
Training
Organizzazione della pizzeria, training e tutoring della brigata di pizzeria e panificazione, definizione del menu e delle ricette. Preparazione degli impasti, stesura, precottura, condimento e cottura di teglia romana.
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- 23 OTTOBRE – 17 NOVEMBRE 2019 / 24 NOVEMBRE – 5 DICEMBRE 2019**
Ristorante La Bettola, Bacau - Jon_el srl, Strada Garii 30 Bacau
- Ristorante italiano
Training
Organizzazione della pizzeria, training e tutoring della brigata di pizzeria e panificazione, definizione del menu e delle ricette. Preparazione degli impasti, stesura, precottura, condimento e cottura di pinsa romana e pinse dolci.
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- 13 – 22 SETTEMBRE 2019**
Bice Cucina New York
- Ristorante italiano
Training
Check della produzione e ideazione nuovo menu.
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- LUGLIO – AGOSTO 2019**
Fa.St.S.r.l. – Via F. Crispi snc, Teramo. Per la sede e laboratorio di Cornaredo, Milano
- Azienda operante nel settore commercio e produzione panificati artigianali
Chef consulente
Progettazione, allestimento, ricerca del personale, formazione dello stesso per l'inizio attività di un laboratorio di panificazione artigianale.
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- 1 – 5 LUGLIO 2019**
Pizza & Pizza Di Raducan Ionut - Via G. Cortella 4 - 15060 Castelletto d'Orba (al)
- Pizzeria d'asporto e con tavoli
Training
Organizzazione della pizzeria, training e tutoring della brigata di pizzeria e panificazione, definizione del menu e delle ricette. Preparazione degli impasti, stesura, precottura, condimento e cottura di pinsa romana, pala romana, teglia romana, antipasti e pinse dolci.
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- 10 – 20 GIUGNO 2019**
Vika cafe s.a.s. Via L.Da Vinci 74 64028 Silvi (TE)
- Lounge Bar, Gelateria, Pinseria, tavola calda
Training
Organizzazione della pizzeria, training e tutoring della brigata di pizzeria e panificazione, definizione del menu e delle ricette. Preparazione degli impasti, stesura, precottura, condimento e cottura di pinsa romana, pala romana, teglia romana, antipasti e pinse dolci.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

5 – 7 GIUGNO 2019

Galati Pizzafest

Evento con gara di pizza nel parco comunale della Città di Galati, in Romania

Chef Dimostratore

Dimostrazione gratuita con degustazione + corso di formazione per Pinsa romana con farine del gruppo Di Marco Corrado.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

24 – 30 APRILE 2019

MMTE, Mohammed Al Mandil Trading Est. c/o Hyatt Place Riyadh al Sulaimania, Riyadh KSA

Importatore di prodotti italiani in Arabia Saudita

Chef Dimostratore

Dimostrazione gratuita per lo sviluppo dell'attività commerciale e apertura pinserie romane e corsi di formazione in ambito pinseria e panificazione con farine del gruppo Di Marco Corrado.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

8 MARZO – 8 APRILE 2019

Bar pinseria Lo Shaker, Via Tommaso pendola 10rosso, Genova

Bar, tavola calda, aperitivi, pinseria

Training

Organizzazione della pizzeria, training e tutoring della brigata di pizzeria e panificazione, definizione del menu e delle ricette. Preparazione degli impasti, stesura, precottura, condimento e cottura di pinsa romana, pala romana, teglia romana, antipasti e pinse dolci.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

7 MARZO 2019

Mulino Denti, Parma

Azienda molitoria

Training

Corso su impasti, stesura, precottura, condimento e cottura di impasti alto idratati.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

17 - 23 FEBBRAIO 2019

Bice Ristorante, The Walk - Dubai - Emirati Arabi Uniti

Ristorante pizzeria italiano

Training

Organizzazione della pizzeria, training e tutoring della brigata di pizzeria e panificazione, definizione del menu e delle ricette. Preparazione degli impasti, stesura, precottura, condimento e cottura di pinse romane.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

16 GENNAIO – 16 FEBBRAIO 2019

BiCE Italian Kitchen presso Vivienda Villas Granada, Riyadh KSA

Ristorante pizzeria italiano

Training

Organizzazione della pizzeria, training e tutoring della brigata di pizzeria e panificazione, definizione del menu e delle ricette. Preparazione degli impasti, stesura, condimento e cottura di pizza napoletana e prodotti di panificazione.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

3 - 5 DICEMBRE 2018

Ristorante Il Faro di Fossano

Ristorante pizzeria italiano

Training

Corso su impasti, stesura, precottura, condimento e cottura di pinsa romana.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

26 - 28 NOVEMBRE 2018

Pizzeria Amore a prima pizza, Acqui Terme

Pizzeria da asporto

Training

Corso su impasti, stesura, precottura, condimento e cottura di pizza romana.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

12 - 21 NOVEMBRE 2018

Bice Ristorante, The Walk - Dubai - Emirati Arabi Uniti

Ristorante italiano

Training

Organizzazione della pizzeria, training e tutoring della brigata di pizzeria e panificazione, definizione del menu e delle ricette. Preparazione degli impasti, stesura, precottura, condimento e cottura di pizza romana.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

16 - 22 SETTEMBRE 2018

Oresta 2 srl, Roma

Bar pizzeria

Training

Consulenza tecnico strategica per l'insegnamento della produzione di pizza alla pala presso i punti vendita di Saxa Rubra e Piazzale Flaminio, Roma.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

10 AGOSTO 2018 - 14 AGOSTO 2018

Grimalda Ristorante Pizzeria di Paolo Amuso

Ristorante pizzeria braceria

Training

Corso di formazione in pizza romana impartito a due pizzaioli professionisti presso i locali del ristorante Grimalda.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

23 MAGGIO 2018 - 31 LUGLIO 2018

Bice Cucina New York

Ristorante italiano

Training

Organizzazione della pizzeria, training e tutoring della brigata di pizzeria e panificazione, definizione del menu e delle ricette. Preparazione degli impasti, stesura, precottura, condimento e cottura di pizza romana, focacce, panini per hamburger e panini per sandwiches.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

MARZO 2018 - DICEMBRE 2018

Clienti vari per partecipazione ai corsi di pizza romana e altri corsi svolti in località differenti.

--

Docente

Docente di pizzeria, pizza romana, pala romana, teglia romana, panificazione, cucina e gastronomia

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

NOVEMBRE 2017 – MARZO 2018

Bice Italian Restaurant, Shanghai

Ristorante Italiano della catena Bice

Chef pizzaiolo e panificatore

Organizzazione della pizzeria, training e tutoring della brigata di pizzeria, definizione del menu e delle ricette. Preparazione degli impasti, stesura, precottura, condimento e cottura di pinse romane e del cestino del pane per il ristorante.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

LUGLIO – SETTEMBRE 2017

Pizzeria La pizza al quadrato, via Paolo Guidi 46, Bellaria (RN)

Pizzeria al taglio e pinseria d'asporto

Startupper + chef di pizzeria per l'avviamento di una nuova apertura di una pizzeria al taglio e pinseria d'asporto

Organizzazione della pizzeria, training e tutoring della brigata di pizzeria, cucina e banco, definizione del menu e delle ricette. Preparazione degli impasti, stesura, precottura, condimento e cottura di pizze al taglio in teglia romana e pinse romane da asporto. Definizione delle strategie di marketing e dei supporti grafico-comunicativi per la promozione aziendale.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

GIUGNO 2017 – DAL 16 AL 24

Ristorante Pizzeria L'Angelo, S.A.RL Le Partisan

1, Avenue de Paris 33310 Lormont

Ristorante pizzeria italiana in Bordeaux

Training

Corso di formazione in pinse romana impartito a tre pizzaioli professionisti presso i locali del ristorante L'Angelo.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

GIUGNO 2017 – DAL 12 AL 15

Place a la Pizza, Fontainebleau

Evento di gastronomia

Giudice di gara e dimostratore

Giudice di gara per la seconda edizione della manifestazione francese e dimostratore di Pinse romana.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

GIUGNO 2017 – DAL 1 AL 11

Officina Mediterranea, Dharma di Russo Sathya Mario e c. S.a.s., Via Umberto 326 catania 95129

Pinseria al Piatto

Training e startup

Corso di formazione in pinse romana impartito a due pizzaioli professionisti. Organizzazione della pizzeria, training e tutoring della brigata di pizzeria, definizione del menu e delle ricette. Preparazione degli impasti, stesura, precottura, condimento e cottura di pinse romane.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

MAGGIO 2017 – DAL 24 AL 31

Pizzeria d'asporto LA SIESTA di Cristina Polastro corso canale 100/D Mussotto d'Aba (CN)

Pizzeria da asporto e al taglio

Training e startup

Corso di formazione in pinse e teglia romana impartito a due pizzaioli professionisti. Organizzazione della pizzeria, training e tutoring della brigata di pizzeria e cucina, definizione del menu e delle ricette. Preparazione degli impasti, stesura, precottura, condimento e cottura di pinse romane, teglie romane e prodotti da forno.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

MAGGIO 2017 – DAL 9 AL 15

Pizzeria 23 febbraio - Buondele srl Via della Libertà 90 – 92b 16129 Genova

Pizzeria al piatto
Training e startup

Corso di formazione in pinsa e teglia romana impartito a tre pizzaioli professionisti. Organizzazione della pizzeria, training e tutoring della brigata di pizzeria, cucina e sala, definizione del menu e delle ricette. Preparazione degli impasti, stesura, precottura, condimento e cottura di pinse romane.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

APRILE 2017 – DAL 24 AL 30

Ristorante Lola Mon Amour, Marina di Grosseto - Don Panino srl Via Derna 13 58100 Grosseto

Ristorante pizzeria
Training

Corso di formazione in pinsa e teglia romana impartito a quattro pizzaioli professionisti. Organizzazione della pizzeria, training e tutoring della brigata di pizzeria, cucina e sala, definizione del menu e delle ricette. Preparazione degli impasti, stesura, precottura, condimento e cottura di pinse romane.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

APRILE 2017 – DAL 14 AL 20

Pizzeria Lone Wolf Via Valle Aspra 12 58024 Massa Marittima Grosseto

Pizzeria al piatto
training

Corso di formazione in pinsa romana impartito a un pizzaiolo professionista. Preparazione degli impasti, stesura, precottura, condimento e cottura di pinse romane.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

DAL 1 FEBBRAIO AL 9 MARZO 2017

Spuntino, Almaty, KZ

Pizzeria alla pala e da asporto italiana in kazakistan
Training e startup

Corso di formazione in pala romana impartito a quattro pizzaioli professionisti. Organizzazione della pizzeria, training e tutoring della brigata di pizzeria, cucina e sala, definizione del menu e delle ricette. Preparazione degli impasti, stesura, precottura, condimento e cottura di pale romane e pizze tonde alla romana da asporto.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

NOVEMBRE 2016 – FEBBRAIO 2017

MagnaRoma, Carrer de Corsega 47, Barcelona ES

Pizzeria al taglio alla romana e pinseria d'asporto in Barcellona
Training e startup

Corso di formazione in pinsa e teglia romana impartito a due pizzaioli professionisti con tutoring continuo per tutta la durata dell'avviamento. Organizzazione della pizzeria, training e tutoring della brigata di pizzeria, cucina e banco, definizione del menu e delle ricette. Preparazione degli impasti, stesura, precottura, condimento e cottura di teglie romane, pinse romane e prodotti da forno da asporto.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

DA APRILE A NOVEMBRE 2016

Fra Diavolino, Hamburgeria e pinseria gourmet, corso Garibaldi 18 Diano Marina (IM)

Hamburgeria e pinseria gourmet
Startup, panificatore e pinsaiolo

Pinsa chef. Definizione del menu, gestione degli impasti di pinsa romana, pizza tonda gourmet, produzione di tre tipi di panini per hamburger, preparazione della linea di pizzeria, formazione della brigata di sala per la presentazione e vendita della Pinsa romana.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

DICEMBRE 2015

Ristorante pinseria La Dolce Vita, Herstal, Belgio

Ristorante pizzeria italiana in Belgio

Startup

Avviamento di una pinseria al piatto con basi precotte e partecipazione ad una fiera enogastronomica come pinsaiolo.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

GIUGNO 2011 – 2015

Pef Spa Via Quintino Sella 6/A . Firenze

Commerciale/Fomazione/Risorse umane – Settore Risparmio

Direzione

Organizzazione dei flussi di lavoro, gestione del Team, Organizzazione eventi formativi, Lecturer e Relatore per presentazioni e corsi di formazione e crescita personale, Assistenza alla formazione dell'area vendita, recruiting e tutoraggio della nuova forza lavoro. Strategia di vendita e espansione dell'azienda sul territorio. Gestione dei rapporti coi clienti e venditori, gestione delle statistiche settimanali e mensili.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

STAGIONE INVERNALE 2011/2012

Pizzeria Rosso di Sera, Via San Famiano 4, Gallese (VT)

Pizzeria al tavolo – Pinsa al metro.

Pizzaiolo

Preparazione e cottura di pizze al metro, fritti di verdure miste e ripiene.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

SPOT DAL 2011 - 2014

Privati.

Privati

Pizzaiolo a domicilio

Cene e feste private presso ville in Toscana e Lazio con preparazione dell'impasto per pizze tonde al forno a legna o pizze in teglia. Cottura e servizio di pizze e fritti romani misti.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

STAGIONE INVERNALE 2014/2015

Albergo – Bar – Ristorante – Pinseria Casale, Casale San Nicola, Isola del Gran Sasso (TE)

Alberghiero

Consulente Pizzaiolo

Avviamento del settore pinseria presso struttura preesistente. Elaborazione del menu, ricettario, workflow di lavoro, corso di impasto, stesitura, condimento e cottura per due dipendenti della struttura. Monitoraggio e controllo del prodotto finito post.corso.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

16 - 19 NOVEMBRE 2014

Albergo – Bar – Ristorante – Pinseria Casale, Casale San Nicola, Isola del Gran Sasso (TE)

Alberghiero

Pizzaiolo

Preparazione e organizzazione di un evento serale con animazione dal vivo. Cottura di maxipinse e crostini per il servizio in sala.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

2008 - 2011

Argos Network Srl – Via Paolo VI 23 – 00060 Sant'Oreste (Roma)

Agenzia pubblicitaria

Socio fondatore – Responsabile tecnico.

- Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Organizzazione dei flussi di lavoro, gestione del Team, Organizzazione eventi formativi, Lecturer e Relatore per presentazioni e corsi di formazione personale, Assistenza alla formazione dell'area tecnica. Strategia di vendita e espansione dell'azienda sul territorio. Gestione dei rapporti con fornitori e clienti, elaborazioni grafiche editoriali e multimediali, ideazione e realizzazione dell'immagine aziendale, editoria, web design.
- 2004 - 2008**
Argo's Network Sas – Via Flaminia 16/A – 00068 Rignano Flaminio (Roma)
- Agenzia pubblicitaria
Socio fondatore – Responsabile tecnico.
- Organizzazione dei flussi di lavoro, gestione del Team, Organizzazione eventi formativi, Lecturer e Relatore per presentazioni e corsi di formazione personale, Assistenza alla formazione dell'area tecnica. Strategia di vendita e espansione dell'azienda sul territorio. Gestione dei rapporti con fornitori e clienti, elaborazioni grafiche editoriali e multimediali, ideazione e realizzazione dell'immagine aziendale, editoria, web design.
- 2002 - 2004**
Marmoelettromeccanica Srl – Via Flaminia 131 – 00068 Rignano Flaminio (Roma)
- Metalmecchanica – Settore Macchine per la lavorazione del marmo, pietre e vetro
Responsabile comunicazione esterna. – Impiegato grafico.
- Ideazione del messaggio pubblicitario, gestione dei rapporti delle testate giornalistiche nazionali ed internazionali, realizzazione tecnica del supporto comunicativo sia stampato che multimediale, gestione dei rapporti con le tipografie.
- 2000 - 2002**
Gemmagraf snc – Lungotevere Prati 16 - Roma
- Tipografia
Impiegato grafico.
- Grafica, DTP, controllo files pre stampa, gestione del rapporto col cliente.
- 1998 - 2001**
New Project srl - Rieti
- Scuola di formazione
Docente a progetto.
- Docente per il conseguimento della patente europea del Computer ECDL..
- 1995 - 1998**
Ikonos s.a.s. – Via Boezio - Roma
- Studio di grafica pubblicitaria
Impiegato grafico.
- Grafica, DTP, sviluppo web, Icon design, elaborazione avanzata PDF, produzione ipertesti con differenti software, elaborazioni video in Adobe® Premiere®, Html e CSS editing, controllo files per il printout.
- In situ project managing presso FAO, Via Terme di Caracalla – Roma,
Multimedia workshop lecturer presso Istituto Europeo di Design, Piazza Colonna – Roma

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 1993-
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi “La Sapienza”
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Facoltà di Architettura
 - Qualifica conseguita Non terminata
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) media dei voti: 28,75

- Date (da – a) 1988 - 1993
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Liceo Scientifico G. Piazzi – Via Flaminia – 00060 Morlupo (Roma)
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Diploma di scuola media superiore
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

- Date (da – a) 1999-
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Scuole di formazione e crescita personale
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio PNL, Public Speaking, Time management, Gestione delle criticità, Team Building, PNL avanzata con metodo Structogram® e HpO, Tecniche avanzate di vendita e comunicazione.
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Attestati documentabili riconosciuti conseguiti presso scuole di formazione certificate Iso 9001:2008.

- Date (da – a) 2010
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Scuola di formazione professionale nel settore Alberghiero/Ristorazione A Tavola con lo Chef Via Pineta Sacchetti 126, Roma
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Corso di formazione per la qualifica di Pizzaiolo professionale riconosciuto dalla Confartigianato Lazio e dall'API (Associazione Pizzaioli Italiana) e dalla SNIP (Scuola Nazionale Italiana Pizzaioli)
Tecniche di lievitazione, Biologia e chimica della lievitazione. Impasto diretto, indiretto e con biga o polish.
Preparazione, stesitura, condimento e cottura al forno a legna, elettrico o gas di pizza in teglia, tonda, pizza alla pala, Pinsa® Romana, friggitoria da asporto o da tavolo.
Acquisizione della Qualifica di Responsabile per il sistema di autocontrollo HACCP.
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Attestati documentabili riconosciuti conseguiti presso scuole di formazione certificate Iso 9001:2008.

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

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

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUA

INGLESE

- Capacità di lettura [eccellente.]
- Capacità di scrittura [buono.]
- Capacità di espressione orale [buono.]

SPAGNOLO

- Capacità di lettura [BASE.]
- Capacità di scrittura [BASE.]
- Capacità di espressione orale [BASE.]

FRANCESE

- Capacità di lettura [BASE.]
- Capacità di scrittura [BASE.]
- Capacità di espressione orale [BASE.]

CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI

HO SEMPRE LAVORATO IN SETTORI E AZIENDE PROIETTATE ALL'ESTERO E IN AMBIENTI MULTICULTURALI E MULTILINGUISTICI. LA MIA FORMAZIONE NELLA COMUNICAZIONE AVANZATA E NEL TEAM BUILDING MI CONSENTONO DI LAVORARE PER OBIETTIVI RICOPRENDO RUOLI SIA DIRIGENZIALI CHE OPERATIVI. SONO DIPLOMATICO PER CARATTERE E FORMAZIONE. CERCO SEMPRE LA SOLUZIONE SENZA CONCENTRARMI SUL PROBLEMA, LADDOVE SE NE PRESENTI UNO. SONO APERTO, GIOVIALE, SPIRITOSO, MA ANCHE SERIO E PUNTIGLIOSO NEL LAVORO.

CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE

ORGANIZZATO E ORGANIZZATIVO NON LASCIO MAI NULLA AL CASO, MA PIANIFICO E PROGETTO QUALSIASI COSA CON ESTREMA METICOLOSITÀ E PRECISIONE. ORGANIZZO CORSI ED EVENTI IN STRUTTURE PICCOLE O GRANDI COORDINANDO GLI ASPETTI GRAFICI, LA DOCUMENTAZIONE DI SUPPORTO, L'AUDIO-VIDEO E LA RECEPTION DEGLI OSPITI.

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

UTENTE PIÙ CHE ESPERTO DI COMPUTER. LAVORO SUI COMPUTER DALL'ETÀ DI 10 ANNI. CONOSCO APPROFONDITAMENTE I SISTEMI WINDOWS E MACINTOSH. CONOSCENZA APPROFONDATA DI TUTTO IL PACCHETTO MICROSOFT® OFFICE®. CONOSCENZA APPROFONDATA DELLA ADOBE® CREATIVE SUITE®. CONOSCENZA APPROFONDATA DELLA ELABORAZIONE AVANZATA DEI FILES PDF® CON ADOBE® ACROBAT PRO®. CONOSCENZA APPROFONDATA DEL SOFTWARE QUARK® XPRESS®. CONOSCENZA DEL LINGUAGGIO HTML E CSS. CONOSCENZA DEL SOFTWARE CMS JOOMLA PER LA REALIZZAZIONE DI SITI WEB. CONOSCENZA DI AUTOCAD 2D E 3D CON CONSEGUIMENTO DI DIPLOMA RICONOSCIUTO DALLA REGIONE LAZIO.

CONOSCENZA ESPERTA DI TUTTA L'ATTREZZATURA DI CUCINA E PIZZERIA; IMPASTATRICI A SPIRALE, BRACCIA TUFFANTI E FORCELLA, PLANETARIA PER PASTICCERIA, MIXER AD IMMERSIONE, AFFETTATRICE PROFESSIONALE, TAGLIAVERDURE A DISCHI, TRITAMOZZARELLA, TRITACARNE PROFESSIONALE, ABBATTITORE DI TEMPERATURA, LAVASTOVIGLIE VERTICALE, PIASTRE AD INDUZIONE E FUOCHI TRADIZIONALI, FORNI A CONVEZIONE DA CUCINA O PASTICCERIA, FORNO A LEGNA, FORNO ELETTRICO E FORNO A GAS.

ESPERTO NELLA PREPARAZIONE DI SUGHI E CONDIMENTI CLASSICI E ALTERNATIVI, CONOSCENZA DI TUTTE LE BASI DI CUCINA TRADIZIONALE ITALIANA. PREPARAZIONE DI PRIMI E SECONDI.

APPASSIONATO DI PASTICCERIA CONOSCO LA PREPARAZIONE DELLE CREME BASI E LA REALIZZAZIONE DI DOLCI AL CUCCHIAIO E TORTE CLASSICHE CON PAN DI SPAGNA O ALTRE MASSE MONTATE.

ESPERTO FRIGGITORISTA CONOSCO MOLTE PREPARAZIONI DI PASTELLE E IMPANATURE, DALLE PIU' CLASSICHE A QUELLE PIU' ATTUALI E ALTERNATIVE.

CAPACITÀ E COMPETENZE
ARTISTICHE
Musica, scrittura, disegno ecc.

AMO CANTARE E LO FACCIO A LIVELLO DILETTANTISTICO DALL'ETÀ DI 18 ANNI. AMO LA PITTURA E IL DISEGNO E LA LAVORAZIONE E INTAGLIO DEL LEGNO. AMO LA CUCINA E CUCINARE PER AMICI E FESTE PRIVATE. DIPLOMATO PIZZAIOLO E FRIGGITORISTA PER PASSIONE, HO TRASFORMATO QUESTA PASSIONE NEL MIO UNICO LAVORO SVOLGENDO CONSULENZE PER L'APERTURA DI PIZZERIE SIA DA ASPORTO CHE AL PIATTO SEGUENDO IL CLIENTE DALLO STUDIO DI FATTIBILITÀ, L'ANALISI DEL TERRITORIO E L'ACQUISIZIONE DEL TARGET, ALLA PROGETTAZIONE DELLA PIZZERIA, AL FOOD COST, E LA STILATURA DEL MENU E DELLE PORTATE.

AMO LA NATURA, GLI ANIMALI, LE PASSEGGIATE IN MONTAGNA O IN RIVA AL MARE, VIAGGIARE E CONOSCERE GENTE E CULTURE DIVERSE DALLA MIA.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE
Competenze non precedentemente indicate.

SONO ALTRUISTA, AMO AIUTARE LE PERSONE CHE STANNO MENO BENE DI ME, AMO STUDIARE E CRESCERE PERSONALMENTE E PROFESSIONALMENTE. OGNI GIORNO È UN GIORNO IN PIÙ PER CRESCERE E DIVENTARE UNA PERSONA MIGLIORE. CREDO FORTEMENTE CHE TUTTO DIPENDA DA NOI E CHE NON ESISTA LA FORTUNA O LA SFORTUNA, MA SOLO CHE SIAMO NOI, CON LE NOSTRE AZIONI E I NOSTRI PENSIERI A CREARE IL NOSTRO PRESENTE. VIVO CENTRATO NEL "QUI E ORA", FACENDO TESORO DELLE MIE ESPERIENZE PASSATE E FIDUCIOSO DI REALIZZARE I MIEI PROGETTI FUTURI.

PATENTE O PATENTI

Patente B

In fede:

Fabrizio Sacchi

