

C.V. di Chionetti Giovanna

- Nata a Mondovì il 24-07.1963

- [REDACTED]

- [REDACTED]

- [REDACTED]

- [REDACTED]

-Lingue : Francese parlato e scritto – Inglese nozioni scolastiche

- Titolo di studio : QUALIFICA di ADDETTA AI SERVIZI ALBERGHIERI DI CUCINA

- Esperienze formative e corsi di specializzazione:

- * Corso Regione Piemonte per "Tecnico di Pasticceria e Gelateria" con Maestri Caviezel e Racca
- * Corso "la Lievitazione Naturale" con Maestro Garino
- * Corso "il Cioccolato e Decorazione all'Italiana" con Maestri Mantero e Gertosio
- * Corso "Pasticceria Mignon Dolce e Salata" con Maestro Tuninetti
- * Corso Gelati e Semifreddi " con Maestro Caviezel
- * Corso "Pralineria, Canditura e Confetteria " con Maestro Morandin
- * Corso "Pralineria Moderna" con Maestro Beduschi
- * Corso "Pasticceria Moderna" con Maestro Di Carlo
- * Corso "Decorazione Moderna" con Maestro Tonti

- Esperienze Lavorative :

- * Estate 1978 cuoca presso Hotel S.Michele –Celle Ligure
- * Estate 1979 cuoca Hotel presso S.Michele – Celle Ligure
- * da Aprile 1980 a Dicembre 1981 coadiuvante presso Pizzeria La Ferrata – Villanova Mondovì
- * da Gennaio 1982 a Maggio 1983 barista presso Bar Sport a Mondovì
- * estate 1983 cuoca presso Hotel Miramonti Frabosa Soprana
- * inverno 1983/1984 cuoca presso Hotel Miramonti Frabosa Soprana
- * estate 1984 cuoca presso Hotel Miramonti Frabosa Soprana
- * da Ottobre 1984 a Aprile 1986 dipendente Mensa ASL Mondovì
- * estate 1986 cuoca presso Hotel Miramonti Frabosa Soprana
- * inverno 1986/1987 cuoca presso Hotel Miramonti Frabosa Soprana
- * estate 1987 cuoca presso Hotel Miramonti Frabosa Soprana
- * inverno 1987/1988 cuoca presso Hotel Miramonti Frabosa Soprana
- * da Giugno 1988 titolare Attività di Pasticceria Gelateria Cioccolato a Frabosa Soprana all'insegna "l'Angolino"

*** da Febbraio 1998 trasferimento Negozio "l'Angolino" a Villanova Mondovì**

*** Febbraio 2021 cessione Attività "l'Angolino"**

*** Febbraio 2021 cambio CODICE ATECO in CCIAA e continuazione come Libero Professionista a chiamata in Pasticcerie, Gelaterie, Cioccolaterie, Panetterie, Ristoranti, Bar**

- Altro :

*** Collaborazione come Esperto Esterno per Percorsi Arte Bianca con l'Istituto Alberghiero di Mondovì**

*** Collaborazione come Docente Esterno con C F P Cebano Monregalese**

*** partecipazione come Consigliere in Pro Loco a Frabosa Soprana e a Villanova Mondovì**

*** dal 2001 associata all'Associazione Amici del Cioccolato e dal 2007 Presidente dell'Associazione**

*** Collaborazione con CCIAA Cuneo per progetto Cioccolati d'Italia e The Chocolate Way**

*** Collaborazione con Comuni per organizzazione Eventi legati al Food**