

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome: **Mauro Pinel**
Indirizzo: **via Nazario Sauro 23,
30016 - Jesolo (VE)**
Telefono: 0421-951185
e-mail: m.pinel60@gmail.com
Nazionalità: Italiana
Data di nascita: 22/09/1960



ESPERIENZE LAVORATIVE

Data: 1990
Mansione: Fornaio - Pasticcere
Datore di lavoro: Panificio – Pasticceria Casa del Pane s.n.c.
Indirizzo: Via Giusti 6, 30016 Jesolo (VE)
Tel./Fax 0421 951185

Data: 1996
Mansione: Titolare
Datore di lavoro: Panificio – Pasticceria Casa del Pane di Pinel Mauro & C. s.n.c.
Indirizzo: Via Giusti 6, 30016 Jesolo (VE)
Tel./Fax 0421 951185

sito internet: www.casadelpanejesolo.it
www.lapaperelladijesolo.it
e mail: info@casadelpanejesolo.it

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Data: 1974 - 1977
Nome e tipo di
istituto di istruzione: Scuola Ipsarct Elena Cornaro - Jesolo (VE)
Titolo di studio: Segretario D'azienda

ALTRI CORSI DI FORMAZIONE

Data: dal 1996 al 1997
Nome istituto e
tipo di formazione: Corsi professionali presso Istituto Etoile – Sottomarina di Chioggia,
Venezia

Data: dal 2004 al 2011

Nome istituto e

tipo di formazione: Corsi professionali presso Cast Alimenti – Brescia

Data: dal 2000 al 2015

Nome istituto e

tipo di formazione: Corsi professionali presso “il laboratorio” – Molino Quaglia, Vicenza

Data: 2008

Nome istituto e

tipo di formazione: Stage presso School Richemont Club – Lucerna, Svizzera

Data: 2008

Nome istituto e

tipo di formazione: Stage presso Felchlin Chocolat – Svizzera

PREMI E COMPETENZE PROFESSIONALI

Data: dal 2004 al 2015

- Socio Richemont Club italia (dal 2004)
- Consigliere Richemont Club Italia (dal 2010 al 2015)
- Consulenza per Richemont Club presso Cast Alimenti, Brescia
- Consulenza per Richemont Club, Matarrese (Ba)

Data: 2009

- Premio al salone del gusto di Torino per la sezione “Panettone Innovativo”
- Preparazione ed esposizione di pani della Reg.ne Veneto presso il SIAB -VR-
- Consulenza di pani e dolci della Reg.ne Veneto presso Cast Alimenti -BS-

Data: 2010

- 1° Classificato al Campionato Italiano di Panificazione e Pasticceria-Montichiari, Brescia
- 2° Classificato al Campionato Italiano di Panificazione e Pasticceria-Montichiari, Brescia. Premio: Pane, gusto e nutrizione
- Consulenza di pane e pizza presso il Festival Europeo Food4U promosso dal Ministero delle politiche agricole e forestali, Jesolo (Ve).

Data: 2011

- 3° Classificato al Campionato Mondiale di Panificazione e Pasticceria “Mondial du Pain” - Saint Etienne, Francia
- 1° Classificato al Campionato Mondiale di Panificazione e Pasticceria “Mondial du Pain”- Saint Etienne, Francia. Premio: Organizzazione, Igiene e Pedagogia.
- 2° Classificato al Campionato Mondiale di Panificazione e Pasticceria “Mondial du Pain”- Saint Etienne, Francia. Premio: Pane Artistico.

Data: 2011

- Socio Fondatore dell'associazione fornai “ I pistor”, Jesolo (Ve)

Data: dal 2011 al 2013

- Socio fondatore della “Confraternita del Lievito Madre”, Gorgo al Monticano (Tv)

Data: 2011

- Socio dell' associazione “Ambassadour du Pain”, Francia
- Consulenza di pani italiani presso lo stand Ambassadeur du Pain alla fiera Europain, Parigi.

Data: 2012

- Docente di Panificazione presso la scuola Ipsarct Elena Cornaro - Jesolo (Ve)

Data: dal 2012

- Ideatore e organizzatore dell'evento “Festa del Pane”, in collaborazione con la Proloco, l'assessorato all'Agricoltura di Jesolo e dal 2014 con l'ass.ne Panificatori di Venezia e provincia.

Data: 2015

- Vice presidente dell'associazione Panificatori di Venezia e provincia.
- Dal 2016 Presidente dell'ass.ne Commercianti del centro storico di Jesolo.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Ideatore del dolce tipico Jesolano “il Sucarin” e del dolce “La paperella di Jesolo” riprendendo l'antico logo della città. Prodotto con marchio registrato nel 2015 e presentato dal Consorzio di Promozione Turistica di Jesolo alle fiere di Vienna e Stoccarda.

Presente in emittenti televisive quali Rai, Rete 4, Antenna 3 e TL7 Francia come consulente di Pane e Pasticceria.

Inserito nei libri di settore quali: Premiati forni d'italia, Le Pain tout un monde, Il Golosaio, e riviste come: Arte bianca, Il panificatore, Pasta e pizza etc...

Dal 2014 inserito nel registro di Eccellenze Italiane.

Ideatore e promotore di corsi per scuole inferiori e superiori.