



Andrea Pompili

● ESPERIENZA LAVORATIVA

06/2021 - 03/2024 Terre Roveresche (Orciano), Italia

PASTICCERE PASTICCERIA "BABU" DI PATREGNANI MATTEO

Preparazione di prodotti di pasticceria, a partire dalle basi, quali pasta frolla, creme, bignè, pan di spagna e pasta sfoglia; fino a preparazioni più articolate, quali biscotti vari, prodotti di piccola pasticceria farciti, crostate e torte

10/2017 - 12/2018 Calcinelli di Colli al Metauro, Italia

LAVAPIATTI E AIUTO-PIZZAIOLO RISTORANTE "SASÀ" DI MORELLI FABIO

TIROCINIO FORMATIVO:

- (01/09/2017 - 16/09/2017) Esperienza di alternanza scuola-lavoro presso il ristorante "Il Castagno" a Terre Roveresche in cui ho principalmente partecipato alla pulitura del pesce e alla preparazione di primi piatti e frittiture;
- (21/04/2018 - 06/05/2018) Esperienza di alternanza scuola-lavoro presso il ristorante "SASÀ" a Calcinelli di Colli al Metauro in cui ho principalmente partecipato alla preparazione di primi piatti e alla cottura delle carni alla griglia;
- (06/2019) Esperienza di alternanza scuola-lavoro presso la pasticceria "BABU" a Terre Roveresche in cui ho principalmente partecipato alla preparazione e cottura di panini e focacce e alla farcitura di prodotti di piccola pasticceria;
- (14/02/2023 - 28/04/2023) Esperienza di tirocinio formativo interno svolto durante il percorso universitario presso il dipartimento DISB (sezione di chimica analitica) in cui ho partecipato alla determinazione di isotopi radioattivi naturali U-238, 234; Th-232; Po-210 in matrici alimentari vegetali e animali.

● ISTRUZIONE E FORMAZIONE

09/2020 - 09/10/2023 Urbino, Italia

CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN "SCIENZA DELLA NUTRIZIONE" (L-29) Università degli Studi di Urbino Carlo Bo - Urbino

Sito Internet www.uniurb.it | Voto finale 100/110 |

Tesi Acidi grassi polinsaturi (PUFA) Omega-3: Fonti vegetali e microbiche emergenti, stabilità ossidativa, biodisponibilità e benefici per la salute

09/2015 - 06/2020 Pesaro, Italia

DIPLOMA DI SUPERAMENTO DELL'ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL CORSO DI STUDIO IN "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - SETTORE ENOGASTRONOMIA" Istituto Professionale Statale per i servizi alberghieri e la ristorazione "Santa Marta - Pesaro"

Sito Internet www.alberghieropesaro.edu.it | Voto finale 100/100 con lode | Livello EQF Livello 4 EQF

06/06/2018 Pesaro, Italia

**QUALIFICA PROFESSIONALE IN OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - INDIRIZZO:
PREPARAZIONE PASTI** Istituto Professionale Statale per i servizi alberghieri e la ristorazione
"Santa Marta - Pesaro"

Sito Internet www.alberghieropesaro.edu.it | Voto finale 95/100 | Livello EQF Livello 3 EQF

● **COMPETENZE LINGUISTICHE**

Lingua madre: **ITALIANO**

Altre lingue:

	COMPRESIONE		ESPRESSIONE ORALE		SCRITTURA
	Ascolto	Lettura	Produzione orale	Interazione orale	
INGLESE	B1	B1	A2	A2	A2
FRANCESE	B1	B1	A2	A2	A2

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

● **ULTERIORI INFORMAZIONI**

PATENTE DI GUIDA

Patente di guida: B
