

Giovanni Musa tel 346.219.8253  
e-mail:musa.giovanni@outlook.it  
Via dell'Icone, Morolo (FR)  
nato a Morolo il 18/10/1958  
CF MSUGNN58R18F740L

## Curriculum Vitae

Giovanni Musa

Consulente Ristorazione e Pasticceria  
Docente Specializzato

### Esperienze professionali

- **Dal 2000 ad OGGI:** docente nei corsi di Pizzeria, Pralineria, Torte moderne, Lievitati, Cucina, Gelateria
- **Dal 2015 ad OGGI:** Responsabile c/o Chocolart di Frosinone
- **Dal 2011 ad OGGI:** Consulente nella Ristorazione e nella Pasticceria
- **Dal 1990 al 2010:** Responsabile Pasticceria di famiglia
- **Anno 1987:** Hotel Hilton Roma
- **Dal 1978 al 1980:** Cuoco per l'arma dei Carabinieri c/o Battaglione di Iglesias
- **Anno 1977:** Villa Igea Fiuggi
- **Dal 1974 al 1976:** Hotel San Giorgio Fiuggi come cuoco
- **Dal 1973 al 1974 stagionale:** Hotel Tripoli in qualità di aiuto cuoco, commis di partita

### Formazione

- Diploma Scuola Alberghiera Statale di Fiuggi (IPAP) come addetto ai servizi di cucina
- Diploma Pizzaiolo
- Master in panificazione
- Corsi sull'intaglio dei vegetali
- Corsi Maestro Pasticcere

Giovanni Musa tel 346.219.8253  
e-mail:musa.giovanni@outlook.it  
Via dell'Icone, Morolo (FR)  
nato a Morolo il 18/10/1958  
CF MSUGNN58R18F740L

## Competenze

- Intaglio vegetali
- Gestione, Mantenimento, Trasformazione ed Utilizzo del lievito madre anche per grandi lievitati
- Conoscenze delle cucine cinese /giapponese
- Conoscenze del bilanciamento in gelateria

Dati personali: Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

30/05/2023

in fede  
