

INFORMAZIONI PERSONALI



BAZZINI PIETRO

📍 Ceglie Messapica – via Vicinale Frutto, snc – cap 72 013

☎ 348/3303677

✉ pietro.bazzini@gmail.com

🌐 apuliasdelight.it

Data di nascita 15/06/1967 a Milano

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

1/6/2015 ad oggi

Società agricola zootecnica Sciota

Genzano di Lucania (PZ) – Via Castello di Monteserico

- Responsabile di produzione

Attività o settore : trasformazione di latte Bovino, in prodotti lattiero –caseari, freschi, spalmabili, yogurt, semi-stagionati e stagionati.

- Responsabile eventi gastronomici

Attività o settore: dimostrazione di filatura e formatura della mozzarella durante manifestazioni di ogni genere (feste popolari, matrimoni, comunioni, lauree, cresime, battesimi, ricorrenze varie)

24/10/2016

Reclutamento e formazione

Attività: corso di orientamento dimostrativo sulla produzione casearia (mozzarelle e burrate)
Luogo: Umea – Svezia

15/02/2015

Consulenza per miglioramento e ottimizzazione della produzione di prodotto a pasta filata.
Luogo: Ta' Xbiex – Malta

15/03/2013

Ideazione – creazione e realizzazione Yogurt Mediterraneo (con olive dolci)

05/10/2012

Sturt-up Azienda – Avviamento Caseificio
Dortmunt (Germania)

3/11/2012 al 30/11/2014

Responsabile produzione e responsabile del personale
Attività: trasformazione semi-industriale latte bovino in prodotti a pasta filata
Luogo: Ecos srl – Gioia del Colle (Ba)

01/06/2007 al 30/10/2012

Responsabile Produzione
Attività: trasformazione latte bovino e ovi-caprino
organizzazione e collaborazione eventi: sagra della mozzarella – eventi in piazza presso Francavilla Fontana (Br), Ceglie Messapica (Br) e Brindisi – dimostrazione e degustazione di tutta la produzione casearia.
Azienda Agricola zootecnica Masseria Santa Croce – Francavilla Fontana (BR)

06/01/2011 Co-responsabile organizzazione evento – Azienda Agricola zootecnica Masseria Santa Croce – Francavilla Fontana (BR)
Attività didattiche per scuole elementari : laboratorio di formatura mozzarella
Luogo: Piazza della Vittoria – Brindisi

2009 - 2012 Collaborazione tecnica per la realizzazione del primo prototipo mondiale che realizza nodini meccanicamente – “Nodella.it” con l' Ingegnere Di Noi di Francavilla Fontana (Br)

1997- 2007 Autista interazionale di mezzi pesanti
Azienda: Arcese Trasporti spa – sede Rovereto (Tn)

1995- 1997 Casaro
Attività: trasformazione del latte bovino e ovi-caprino
Luogo: Masseria Santa Croce – Francavilla Fontana (Br)

1982-1995 Casaro
Azienda: Caseificio Bazzini Giovanni
Luogo: Ceglie Messapica (Br)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1980 Licenza Media

COMPETENZE PERSONALI

Conoscenze trasformazione prodotti caseari:

- latte bovino in mozzarelle, scamorze, ricotta, stracciatella, burrata, caciocavallo, cacioricotta, provolone sfogliato, provolone occhiato, canestrato pugliese, mozzarella per pizza, formaggio tipo emmenthal, stracchino, caciotte bianche ed erborinate, trulleggio, yogurt, spalmabile bianco dolce ed erborinato, formaggio del massaro;
- latte ovino in canestrato, cacioricotta, ricotta, scamorzone, pecorino da tavola, caciotte bianche ed erborinate;
- latte caprino in cacioricotta, ricotta, canestrato, yogurt, spalmabile bianco dolce ed erborinato

Lingua madre Italiano

Competenze comunicative Buone competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza di responsabile gestione eventi e formativi

Competenze organizzative e gestionali

- leadership (attualmente responsabile di un team di 4 persone);
- responsabile di produzione e del personale presso l'Azienda Ecos di Gioia del Colle (responsabile di un team di 18 persone);
- gestione del magazzino per l'approvvigionamento
- gestione rete di costruttori attrezzature per il settore

Competenze professionali

buona padronanza dei processi di controllo qualità

Patente di guida

B- C - D- E - K - CQC



Dati personali : Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

