

Max Celli



Patenti A e B – automunito

Profilo Professionale

Professionista con esperienza pluriennale nel settore artigianale della pasticceria e panetteria. Ha gestito per oltre 13 anni un forno-pasticceria con personale dipendente, maturando competenze nella produzione artigianale, gestione organizzativa e consulenza nel settore.

Esperienza Professionale

2008 - 2021 – Titolare e Responsabile Forno Pasticceria

Gestione di attività artigianale specializzata nella produzione di pasticceria e panetteria con coordinamento di 12 dipendenti. Responsabile della produzione, organizzazione del lavoro, gestione clienti e controllo qualità.

2021 - Oggi – Collaboratore Artigianale e Consulente

Collaborazione e consulenza nel settore artigianale alimentare, con supporto operativo e organizzativo nella produzione di pasticceria e panetteria.

Formazione

- Scuola elementare e media.
- Diploma professionale di Pasticceria (corso triennale) presso scuola alberghiera di Cesenatico.

Competenze

- Produzione artigianale di pasticceria e panetteria
- Gestione personale e organizzazione del lavoro
- Controllo qualità e gestione produzione
- Consulenza artigianale nel settore alimentare
- Esperienza nella gestione clienti e fornitori