

Lorenzo Olivoni



Dati personali

Nome: Lorenzo Olivoni

Indirizzo:

Piazza Amintore Fanfani 24
52036 Pieve Santo Stefano

Telefono:

3930173703

E-mail:

l.olivoni@gmail.com

Data di nascita: 19/03/1990

Luogo di nascita: Sansepolcro

Nazionalità: Italiana

Lingue

Italiano ●●●●●●

Inglese ●●●●●●

Francese ●●●●●●

Hobby e interessi

- Tecnica base di chitarra classica e basso elettrico
- Esperienza a Livello avanzato come sbandieratore
- Gioco del calcio a livello agonistico dilettante

Profilo

Dopo un relativamente breve periodo di studi universitari in Giurisprudenza, durato 3 anni, ho deciso di cambiare totalmente rotta, intraprendendo lo studio della Cucina Italiana e diplomandomi ad ALMA ("La scuola internazionale di cucina italiana" di Gualtiero Marchesi). Questa totale inversione fu dettata non solo dal calante interesse nei confronti dello studio, ma soprattutto dalla passione che nutro per qualcosa che non stavo coltivando, quella per la cucina.

Approfondendola e facendo di questa passione un lavoro, ho sviluppato una attenzione alla ricerca delle materie prime e dei gusti particolari, oltre che per i prodotti di nicchia.

Ciò mi ha portato anche a sviluppare ed incrementare una piccola produzione familiare di Vinsanto ed "Occhio di Pernice" con metodo tradizionale, tramandata da generazioni e che un giorno conto di poter portare a livelli sempre più alti.

Istruzione e formazione

- 09/2014 - 06/2010 **Liceo della Comunicazione con maturità scientifica**
San Bartolomeo, Sansepolcro AR
- 09/2010 - 04/2013 **Giurisprudenza**
Università degli studi di Firenze, Firenze
- Tra gli esami sostenuti: Diritto Privato, Diritto Penale e Diritto Costituzionale
- 07/2013 - 06/2014 **Addetto all'approvvigionamento della cucina, trattamento e conservazione delle materie prime e alla preparazione dei pasti - Cuoco**
Confcommercio di Arezzo | Accademia del Gusto di Arezzodi Arezzo, Arezzo
- durata 900 ore, comprensive di 270 ore di stage professionale. Superato con la votazione di 100/100.
- Cuoco professionista di Cucina Italiana**
ALMA La scuola internazionale di cucina italiana di Gualtiero Marchesi, Colorno PR
- Con stage di lavoro presso il ristorante "Oste Scuro" di Verona.
Votazione conseguita 78/100

Esperienze lavorative

- 02/2019 - 02/2021 **Cuoco**
Ristorante "Il Portico", Pieve Santo Stefano AR
- 10/2016 - 01/2019 **Cuoco**
Pasticceria Chieli, Sansepolcro
- 05/2016 - 09/2016 **Chef e manager del personale**
Ristorante, Porto Azzurro, Isola d'Elba, LI
- Posizione che comprendeva le medesime mansioni

svolte in 2 ristoranti, situati nello stesso villaggio, aperti uno a pranzo ed uno a cena.

03/2016 - 04/2016

Aiuto Cuoco

ARNOLFO** Ristorante, Colle Val D'Elsa

Uno stage breve di 2 mesi in uno dei più "anziani" stellati d'Italia, sotto lo Chef Gaetano Trovato. Un'esperienza stupenda e profondamente formativa.

06/2015 - 10/2015

Cuoco

Oste Scuro, Vicolo San Silvestro 10 Verona

Stage Professionale ALMA

Voto di Stage: 97/100

06/2014 - 10/2014

Aiuto cuoco

Ristorante "Macomè", Via Cortonese 8, Voc. Monini, Città di Castello PG

06/2013 - 06/2014

Aiuto cuoco

Ristorante "Il Portico", Pieve Santo Stefano AR

06/2009 - 09/2009

Lavoro al pubblico come barista e cameriere gestione e preparazione degli ordini servizio al tavolo

Ristorante Imperatore, Passo di Viamaggio-Pieve Santo Stefano AR

09/2020

Incremento Attività Agricola Familiare; specializzata nella produzione di Vinsanto ed Occhio di Pernice

Azienda Agricola Olivoni, Sansepolcro

Cerco di portare avanti al meglio una tradizione di famiglia che si tramanda da oltre 200 anni, con l'obiettivo di allargare gli orizzonti e sviluppare la produzione in modo da proporre l'acquisto ad un pubblico, di nicchia, ma sempre più vasto.

Soft Skills

- Autonomia 9/10
- Fiducia in se stessi 8/10
- Flessibilità/Adattabilità 9/10
- Resistenza allo stress 9/10
- Capacità di pianificare ed organizzare 9/10
- Gestire le informazioni 8/10
- Precisione/Attenzione ai dettagli 9/10
- Apprendere in maniera continuativa 9/10
- Conseguire obiettivi 9/10
- Intraprendenza/Spirito di iniziativa 9/10
- Capacità comunicativa 9/10
- Problem Solving 8/10
- Team Work 9/10
- Leadership 8/10



Ministero della Giustizia

Sistema Informativo del Casellario Certificato del Casellario Giudiziale (ART. 24 D.P.R. 14/11/2002 N.313)

CERTIFICATO NUMERO: 16620/2021/R

Al nome di:

Cognome **OLIVONI**
Nome **LORENZO**
Data di nascita **19/03/1990**
Luogo di Nascita **SANSEPOLCRO (AR) - ITALIA**
Sesso **M**

sulla richiesta di: **INTERESSATO**
per uso: **RIDUZIONE DELLA META' DELL'IMPOSTA DI BOLLO E DIRITTI: PER ESSERE ESIBITO IN OCCASIONE DI CANDIDATURA ELETTORALE (ART. 1 COMMA 14 LEGGE 3/2019)**

Si attesta che nella Banca dati del Casellario giudiziale risulta:

NULLA

ESTRATTO DA: CASELLARIO GIUDIZIALE - PROCURA DELLA REPUBBLICA PRESSO IL TRIBUNALE DI AREZZO

AREZZO, 03/09/2021 14:42



IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO CERTIFICATIVO
IL FUNZIONARIO GIUDIZIARIO
Claudio Marino

Il presente certificato non può essere prodotto agli organi della pubblica amministrazione o ai privati gestori di pubblici servizi della Repubblica Italiana (art. 40 D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445), fatta salva l'ipotesi in cui sia prodotto nei procedimenti disciplinati dalle norme sull'immigrazione (d.lgs. 25 luglio 1998, n. 286). Il certificato è valido se presentato alle autorità amministrative straniere.



**** AVVERTENZA ****

Certificato del casellario giudiziale - (ART. 24 D.P.R. 14/11/2002 N.313) - al nome di:

Cognome	Nome	Luogo di Nascita	Data di nascita	Sesso	Paternità	Codice Fiscale
OLIVONI	LORENZO	SANSEPOLCRO	19/03/1990	M		

Si attesta che nella Banca dati del Casellario Europeo NULLA risulta.