

Fabrizio Nistri

Nato a Firenze il 28 luglio 1966

fabrizio.nistri@nistriandrea.it

Esperienze professionali

1985-2005

Nistri Andrea & C. snc
(panificio, pasticceria, gastronomia, cioccolateria).

Firenze

Socio dell' azienda

- Responsabile della produzione.
- Responsabile forniture a terzi.
- Responsabile autocontrollo sanitario secondo specifiche HACCP.

2001-2005

Direttore responsabile del portale internet sulla panificazione, pasticceria e gastronomia **www.nistriandrea.it** .

2003-2005

Attività di libero professionista come tecnologo di panificazione e prodotti dolciari da forno per grandi e medie aziende italiane: sia per la parte produttiva che sulla riorganizzazione della produzione.

Consulente nella tecnologia di pane e prodotti da forno senza glutine

Docente in corsi e stage di aggiornamento professionale per operatori del settore: panificazione e prodotti dolciari da forno.

Dal maggio 2004

Scuola di arti culinarie Apicius

Firenze

Insegnante di panificazione

Dall'aprile 2004

Rivista "Panificazione e Pasticceria"

Bologna

Collaboratore di redazione

dal settembre 2004

Scuola di arti culinarie Apicius

Firenze

Insegnante di pasticceria

Iscritto al **Gruppo giovani** Federazione Italiana Panificatori, delegato della regione Toscana e responsabile nazionale di internet e della comunicazione on-line.

Istruzione e titoli	1986	Istituto Tecnico Industriale A. Meucci	Firenze
		▪ Diploma di perito industriale capotecnico con specializzazione in meccanica.	
	2004	Camera di Commercio I.A.A.	Firenze
		▪ Iscrizione al Registro Esercenti il Commercio N° 113236 Settore: alimentari – per somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.	
Stage e corsi di aggiornamento professionale	1988	Comitato pasticceri	Firenze
		▪ Igiene e qualità nella pasticceria artigianale .	
	1996	Giancarlo Bettazzi	Prato
		▪ Uova Pasquali e soggetti in cioccolato.	
	1997	Luigi Biasetto	Firenze
		▪ Pasticceria Monumentale.	
	1998	Achille Zoia	Firenze
		▪ Tecniche di lavorazione con lievito naturale.	
	1998	Luigi Biasetto	Firenze
		▪ Pasticceria mignon, confetteria.	
	2000	Antonio Giannatempo	Firenze
		▪ Pane artistico e panetteria per ricorrenze.	
Altre professionalità		▪ Ottima conoscenza di computer in ambiente windows con particolare riferimento a software per “office automation”.	
		▪ Esperienze professionali nel campo della fotografia (tradizionale e digitale), della grafica computerizzata e del web design su macchine PC e software di Adobe, Corel, Macromedia, Microsoft.	