



PRESENTAZIONE

Pasticcera con esperienza in alberghi, ristoranti e pasticcerie.
-Head Pastry Chef del Gruppo Manfredi
-Premiata tra i 100 under 30 Leader del futuro per Forbes Italia
-Vincitrice del premio "Emergente Pastry 2021" by Witaly

Irene Tolomei

ESPERIENZA LAVORATIVA

01/11/2021 – ATTUALE Roma, Italia

Head Pastry Chef Aroma Restaurant, 1 Stella Michelin presso Palazzo Manfredi

Pastry chef del ristorante Aroma e del suo hotel Palazzo Manfredi:

- gestione ordini e personale di pasticceria
- gestione panificazione, dessert al piatto, piccola pasticceria del ristorante
- gestione linea della pasticceria per ospiti dell'albergo (biscotteria, torte su ordinazione)
- gestioni delle colazioni dell'albergo

01/11/2022 – ATTUALE Roma, Italia

Docente di pasticceria Italian Chef Academy

Docente di pasticceria su varie tematiche:

- Gelato
- Crema
- Dessert al piatto
- Lievitati

01/04/2021 – 01/09/2021 Orta san Giulio, Italia

Demi Pastry Chef Villa Crespi, Relais Chateaux 2 stelle Michelin, Chef Patron Antonino Cannavacciuolo

- Dessert al piatto
- Colazioni per hotel
- Gestione di stagisti e commis
- Gestione e organizzazione della produzione della linea giornaliera e settimanale
- Gelati e sorbetti
- Eventi e banchetti personalizzati
- Panificazione

31/08/2020 – 31/01/2021 Roma, Italia

Pasticcera MadeITerraneo Terrace and Restaurant a La Rinascente & All'oro restaurant 1 Stella Michelin

- dessert al piatto
- brunch
- macaron e biscotti da thè
- aperitivi
- banchetti personalizzati

30/09/2019 – 01/10/2020 Roma, Italia

Capo partita pasticceria Mediterraneo, Ristorante e giardino, Museo MAXXI

- Calcolo del food cost
- Ordini e gestione del personale e stagisti
- Buffet per eventi aziendali
- Gelateria
- Eventi rilevanti (Migliori 100 secondo Forbes Italia, Festa del cinema di Roma)
- Dessert al piatto
- Feste di compleanno
- Banchetti
- Dessert per manifestazioni gastronomiche

30/04/2019 – 30/09/2019 Roma, Italia

Pastry commis Hotel Raphael 5 stelle Extra Lusso, Relais Chateaux

- Panificazione, grissini
- Colazioni
- Pasticceria da thè
- Dessert al piatto
- Gelateria
- Torte per compleanni e eventi
- Banchetti

Indirizzo Largo Febo 2, 00186, Roma, Italia

30/04/2019 – 30/09/2019 Roma, Italia

Pastry commis Mater Terrae Ristorante, vegetariano, Michelin 2019, consulenza Pietro Leeman 2 stelle Michelin

- Panificazione
- Gelateria
- Dessert al piatto
- Piccola pasticceria
- Banchetti
- Eventi ristorazione

Impresa o settore Servizi di alloggio e di ristorazione | **Indirizzo** Largo Febo 2, 00186, Roma, Italia

31/12/2018 – 30/04/2019 Roma, Italia

Stage pasticceria Pasticceria Gruè (AMPI)

- Torte moderne
- Viennosierie
- Macaron e ganache
- Pane
- Gelateria
- Catering

Indirizzo Viale Regina Margherita 95/97, Roma, Italia

PREMI E MENZIONI

Inserita tra i 100 Under 30 Leader Del Futuro per Forbes Italia che stanno cambiando il mondo del lavoro

Link <https://forbes.it/2024/05/10/10-idee-under-30-forbes-2024-art-culture/>

Inserita nei "casi di successo" della Cast Alimenti

Link <https://www.castalimenti.it/irene-tolomei/>

Vincitrice premio "Emergente Pastry Chef 2021" by Witaly di Luigi Cremona

Selezionata tra i miglio Pastry Chef Italia Squisita 2023

Selezionata tra le pasticcere più promettenti della Capitale by Reporter Gourmet

Link <https://reportergourmet.com/it/ricette-degli-chef/1009-la-carrot-cake-a-forma-di-carota-che-spopola-a-roma-il-dolce-geniale-di-irene-tolomei>

Finalista "Bake Off Italia 6"

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

09/09/2011 – 09/09/2015 Roma, Italia

Diploma liceo scientifico Liceo scientifico Archimede

Votazione 95/100

09/09/2015 – 21/03/2018 Roma, Italia

Laurea Triennale in Scienze Biologiche Università di Roma "La Sapienza"

Votazione 110 e lode

31/08/2018 – 24/05/2019 Brescia, Italia

Diploma professionale di pasticceria Alta formazione Pasticcere, Cast Alimenti

Indirizzo Via Serenissima 5, Brescia, Italia

31/08/2018 – ATTUALE

Haccp

20/09/2020 – 23/09/2020

Diploma zucchero artistico con Davide Malizia Aromacademy

Corso di Panificazione e grandi lievitati con Andrea Tortora

Corso sulla panificazione rilasciato da Petra Farine

COMPETENZE LINGUISTICHE

LINGUA MADRE: italiano

Altre lingue:

inglese

Ascolto B1

Produzione orale B1

Lettura B1

Interazione orale B1

Scrittura B1

francese

Ascolto B1

Produzione orale B1

Lettura B1

Interazione orale B1

Scrittura B1

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

PATENTE DI GUIDA

Patente di guida: B

COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI

Competenze comunicative e interpersonali.

Buone competenze comunicative, capacità di lavorare in gruppo

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".