



CONTATTI

📍 63100, Ascoli Piceno



🚗 A2 B

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Esperto di impasti per pizza, pane, panettone ed altri lievitati salati e dolci
- Esperto di Lievitazione, sia lievito madre sia lievito di Birra
- Esperto di Cereali e Farine
- Conoscenze di tecniche agricole tradizionali, biologiche ed evolutive
- Creazione dell'esperienza
- Strategie di Marketing della Ristorazione
- Strategie di social media marketing
- Ingegnerizzazione del Menù
- Comunicazione & PR
- Conoscenza scolastica della lingua Inglese e Francese
- Proattività
- Pianificazione strategica
- Abilità organizzative
- Tecniche di up-selling e cross-selling
- Strumenti di definizione dei KPI
- Leadership organizzativa
- Orientamento al cliente
- Gestione dello stress
- Nozioni di bilancio aziendale
- Competenze organizzative e gestionali
- Capacità di gestione del personale
- Attitudine al problem solving
- Competenze merceologiche
- Doti di leadership
- Attitudine al lavoro per obiettivi
- Uso dei principali strumenti informatici
- Competenze di customer retention

Mirko Petracci

PROFILO PROFESSIONALE

Sono nato con le mani in pasta e crescendo mi sono interessato alla ricerca ed allo sviluppo del prodotto "PIZZA". Il mio obiettivo è creare impasti ad alta digeribilità ed inventare con prodotti BIO nuovi abbinamenti al fine di sviluppare gustose Pizze Gourmet. Nel 2018, dopo un anno di ricerca e sperimentazione, ho dato vita al nuovo impasto Gran'Aria®. Da Giugno 2019, marchio registrato.

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Socio titolare 10/1999 - Attuale
Pizzeria "La Scaletta" - Ascoli Piceno Area, Italy

- Ricerca sulle Farine, Lievitazione, Consistenze, Topping
- Gestione strategie di Comunicazione, Marketing ed ingegnerizzazione del menu
- gestione dei dipendenti
- gestione finanziaria
- PR
- Fundraising

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Accademia del Pane, 2023

Scuola del Molino - Vighizzolo d'Este

Tecniche molitorie, Impasti, Pane a Lievito Madre, Ciabatte e focacce, grissini, colazione dolce all'italiana, Viennoiserie

Food Marketing Mastery advanced: Marketing, 2023

Ristoratore Top - Bologna

Strategie e tecniche di MARKETING per acquisire e fidelizzare clienti, specifiche per il settore della ristorazione.

Food Expansion Mastery, 2022

Ristoratore Top - Bologna

Espandere il business della Ristorazione, renderlo automatico e scalabile.

Università della Farina, 2020

Scuola del Molino - Vighizzolo d'Este

lieviti madre di cereali diversi, tecniche di agricoltura convenzionale, residuo zero, biologica ed evolutiva, pasta fresca, pane, panettone

Food Marketing Mastery: Marketing, 2020

Ristoratore Top - Bologna

Strategie e tecniche di Marketing per acquisire e fidelizzare i clienti, specifiche per la Ristorazione.

Arte dell'impattamento, 2019

Italian Food Accademy - Milano

- Precisione e attenzione ai dettagli
- Predisposizione al lavoro di squadra
- Flessibilità e capacità di adattamento

Le leggi del colore, forme geometriche, scelta del piatto, bilanciamento di forme e colori, eating design, firma d'autore, esperienza emozionale, percezione di un piatto.

Menù Mastery: Marketing, 2019

Ristoratore Top – Bologna

Tecniche per incrementare margini e fatturati.

Il Menù sarà lo strumento principale per attrarre e soddisfare la clientela, garantendo al contempo una gestione efficace e redditività ottimale.

Università della Pizza, 2018

Scuola del Molino – Vighizzolo d'Este

Realizzazione di una pizza Gourmet,

gestione di un bilancio aziendale

comunicazione social

Masterclass Pizza Gourmet: Diploma di Eccellenza, 2017

Accademia Pizzaioli – Gruaro

Corso di specializzazione per imprenditori Pizzaioli:

Creazione dell'esperienza.

Consistenze e tecniche di impasto.

Topping innovativi.

Abbinamento Pizza-Birra.

Abbinamento Pizza-Vino

Perfezionamento in scienza, management della pizza, 2017

Slow food – Pollenzo

Storia e Cultura della Pizza, dietetica e nutrizione,

microbiologia, cereali e farine,

educazione sensoriale.

Un Tocco di Salato e Focacce in Bianco e Nero , 2017

Scuola del Molino – Vighizzolo d'Este

Consistenze diverse per piccoli e grandi lievitati salati,

Focacce nelle varie versioni italiane.

Specializzazione sul lievito Madre, 2016

Accademia Pizzaioli – Roma

Corso di alta specializzazione sul Lievito Madre e tutte le sue applicazioni con il Maestro Piergiorgio Giorilli.

Pizza in Teglia, 2016

Accademia Pizzaioli – Gruaro

Realizzazione di una pizza in teglia alveolata e croccante, con topping innovativi.

Maestro Pizzaiolo: Gabriele Bonci

Pizza Gourmet , 2015

Accademia Pizzaioli – Ristorante La Pergola - Roma

Realizzazione del condimento della pizza con prodotti freschi e di

stagione, lavorati con le tecniche più innovative della cucina moderna con lo Chef 3 stelle Michelin Heinz Beck.

Diploma di perito capotecnico informatico, 2013

ITIS E Fermi – Ascoli Piceno

RISULTATI CONSEGUITI

- Ambasciatore del Gusto dal 2019
- 2 Spicchi Gambero Rosso Guida Pizzerie 2019, 2020, 2021, 2022, 2023
- Guida Identità Golose 2020, 2021, 2022, 2023
- Partecipazione al programma televisivo "Mica Pizza e Fichi" in onda su "LA 7" 2020, 2021, 2022
- Partecipazione al programma televisivo "Parola di Chef" in onda su "Gambero Rosso Channel"
- Relatore al congresso internazionale di cucina Identità golose
- Serate a 4 Mani con Mauro Uliassi, Enrico Mazzaroni, Aurelio Damiani, Davide Camaioni

COLLABORAZIONI

- **Vinitaly** 2019, 2022, 2023 partecipazione alla fiera del Vino a Verona presso lo Stand Velenosi Vini, abbinamento Pizza-Vino.
- **Cibus** 2021, 2022 partecipazione alla fiera agroalimentare di Parma presso lo stand Caseificio Sabelli.
- **Anuga Food Fair** 2019, partecipazione alla fiera dell'agroalimentare a Colonia,(GER) presso lo stand del caseificio Sabelli
- **Sigep** 2022, 2023 partecipazione al salone internazionale della pasticceria, gelateria e panificazione presso gli stand Moretti Forni e Petra Molino quaglia