

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **MICHELE GRANUZZO**
Indirizzo **VIA NANGHEL, 27 VEZZANO 38096 TRENTO**
Telefono **345 0408957**

E-mail **michele.granuzzo@hotmail.it**

Nazionalità Italiana
Data di nascita 20/11/92

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Data Da settembre 2015 ad ora
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Black Sheep pasticceria di alta qualità bio, raw e vegan
- Tipo di impiego Titolare e chef
- Data Da aprile 2014 a maggio 2015
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Veganima (Arco)
- Tipo di impiego Primo pasticcere
- Data Da ottobre 2013 a marzo 2014
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Der Kleine Buddha (Berlino)
- Tipo di impiego Chef

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Data 2018
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione "International institute of chocolate and cacao tasting" (Firenze)
- Qualifica conseguita First level certificate
- Data Dal 2016 ad oggi
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Accademia di Naturopatia "Galileo Galilei" Trento
- Qualifica conseguita Nel 2019 conseguirò la qualifica di naturopata e iridologo

- Data 2014
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Fran Costigan's Vegan Baking Boot Camp al "Natural Gourmet Institute" (New York)
 - Qualifica conseguita Specializzazione pasticceria vegan
- Data 2014
 - Corsi Pasticceria vegan con Toni Rodriguez (Arco)
Pasticceria vegan al "Natural Vegan Chef" (Milano)
Cucina salata vegan con Caputo (Arco)
Gelato vegan con Luca Musolesi (Arco)
- Data 2013
- Nome e tipo di istituto di istruzione e formazione "Nudo e crudo" di Vito Cortese (Pisa)
 - Qualifica conseguita Diploma Chef crudista
- Data Dal 2012 al 2013
- Nome e tipo di istituto di istruzione e formazione "La Sana Gola" Milano
 - Qualifica conseguita Diploma di chef
- Data 2006 al 2011
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Liceo Scientifico "Galileo Galilei" Trento
 - Qualifica conseguita Diploma

ATTIVITA' LAVORATIVE EXTRA

- 2017
 - Cena in collaborazione con la chef di "Maso Franch"
 - Cena in collaborazione con "Lav Trentino"
- 2016
 - Consulenza sulla cucina vegan per "Niki's vintage" (Trento)
 - Consulenza sulla cucina vegan per "Bio Essere" (Arco)
- 2015
 - Buffet in collaborazione con lo chef Walter Miori per "Cantine di Aldeno"
 - Collaborazione con il ristorante "La Malaleche" Trento

CORSI DI CUCINA VEGAN SALATA E DOLCE TENUTI

- Dal 2013 ad oggi
 - 122 lezioni di cucina e pasticceria vegan tenute in Italia, Svizzera e Bermuda.
- 2017 - 2018
 - Docente di cucina e pasticceria vegan presso gli istituti alberghieri di Levico, Primiero e Rovereto.
 - Diverse collaborazioni con scuole di cucina in Italia come esperto per il settore vegan.
 - 7 lezioni di cucina per professionisti per l'ente bilaterale del turismo a Primiero.