

Maestro Fausto Rivola

Via O. Guerrini 111
48020 S. Alberto (Ra)

Consulente tecnico

Tel. Fax. 0544 528474
Cell. 331 4119184

Panificazione Pasticceria Pizzeria

E-mail f.rivola@clubartiemestieri.it

- Specializzato in:
- messa a punto lavorazioni con tecnologie innovative
 - studio ricettazione
 - corsi di aggiornamento professionale
 - presentazione di prodotti e attrezzature in manifestazioni fieristiche
 - esperto di lievito naturale (anche biologico)
 - tecnologia del freddo
 - organizzazione del lavoro
- Esperienze professionali
- 1969–1972 Panificio Fabbri Lugo Ra
- Apprendista fornaio
- 1972–1975 Panificio Firenzuola Firenzuola FI
- Operaio Fornaio
- 1975–1987 Panificio F.Ili Rivola Punta Marina Ra
- Attività in proprio panificio pasticceria
- 1988 A.Z. buffet Ravenna
- Responsabile allestimenti buffet
 - Partecipazione corsi di aggiornamento Calebaut
 - Partecipazione corso di decorazione con Maestro Scalenghe
- 1989- 1999 G.Lupi spa/Puratos Livorno
- Primi quattro anni Tecnico dimostratore
 - Poi responsabile ricerca e sviluppo prodotti nuovi
 - Tecnico internazionale
 - Relatore corsi di aggiornamento sui prodotti italiani in Canada, Giappone, Portogallo, Belgio, Germania
- 1999-2002 Molino Spadoni Ravenna
- Responsabile corsi di aggiornamento
 - Consulente Tecnico
 - Corso sul Lievito Naturale
 - Controllo qualità farine (messa a punto lavorabilità farine)
- 2002-2007 Molino Quaglia Vighizzolo Pd
- Consulente Tecnico
 - Controllo qualità farine
 - Assistenza tecnica alla clientela
 - Corsi di aggiornamento per rete vendita
 - Corsi aggiornamento presso Scuola professionale Lancenigo (tv)
- 2002-2007 Arti innovative degli alimenti Vighizzolo Pd
- Responsabile didattico
 - Relatore per corsi di aggiornamento professionale (panificazione, pasticceria, pizzeria, tecnologie del freddo, lievito naturale)
- 2002-2009 Iscom Bologna**
- Corso per pizzaioli
 - Corso per addetti alla panificazione e pasta fresca
 - Corso di Pasticceria di base

- Corso per panettieri
- Corso di cucina veloce e creativa

2008-2009 Polin

- consulente tecnologia del freddo
- messa a punto impianti

Molino Padano

- ricerca e sviluppo nuovi prodotti
- messa a punto farine

Alcuni dei clienti da me assistiti:

- Pan D'Este (Villa D'Este Ro)
- Agriflex (Forl)
- Industria East Bault (MacDonnald) (Modena)
- Panificio Danilo (Demonte Cn)
- Sitep tecnologie del freddo (Ferrara)
- Rimini Pizza (Rimini)
- Preparazione e stesura del regolamento consorzio RiminiPizza (Rn)
- Pizza Leggera (Modena)
- Panificio Dalprà (Trento)
- Pasticceria Forno Bosi (Bondeno)
- Industria dolciaria Pobeda (Burgas) Bulgaria
- Industria dolciaria Zaghis (Treviso)
- Panificio Sorelle Bongiovanni (S. Giovanni in Persicelo Bo)
- Garfanpane (Lucca)
- Polin forni (Verona)
- Sottolestelle (produzione prodotti bio) (S.giovanni Rotondo Fg)
- Panificio Marola (Reggio Emilia)
- Esmach (Vicenza)
- Pasticceria Tortorella (croissant congelati) (RC)
- Pasticceria Aquaviva (croissant congelati) (NA)
- Pasticceria Donatella (Lievitati torte e snakes) lignano (Ve)
- Mocambo surgelati (MN)
- Iscombo (BO)
- Molino Padano (RO)
- Idas gel (SA)

1960-1969

Istruzione

- Scuola elementare
- Scuola media

1980-1999

- Partecipazione a corsi di aggiornamento Puratos
- Corsi di cioccolato con il maestro Scalenghe
- Corso di zucchero con Ives Thuries

2000-2001

- Partecipazione corso di aggiornamento zucchero tirato Maestro Laghi

2002-2003

- Corso di aggiornamento Lievito naturale presso Università di Bologna
- Prodotti da forno a lunga conservazione

2003-2004

- Corso sulla tecnologia del freddo Università di Parma- Puratos

2005-2007

- Partecipazione corsi BCI su influenza del Lievito Naturale su aromi e conservazione dei prodotti lievitati

Interessi

- Volontariato (resp. Associazione Volontari per il Servizio Internazionale sede Ravenna
- Ideatore e promotore del Club Arti e Mestieri