



VALERIO COCCIA

Pizzaiolo professionista

Forno a legna | Impasti | Innovazione digitale

CONTATTI

Apricena (FG)
345 123 8135
coccia.valerio@gmail.com
linkedin.com/in/valerio-
coccia-934845127

DATI PERSONALI

Nato il 17/02/1993
San Marco in Lamis (FG)
Patenti A e B - automunito
Trasferte: sì, con alloggio
Trasferimento: da valutare

LINGUE

Italiano - madrelingua
Inglese - base

PUNTI DI FORZA

- Precisione e affidabilità
- Autonomia e problem solving
- Rapidità di apprendimento
- Organizzazione e gestione stress
- Orientamento al cliente

PROFILO PROFESSIONALE

Pizzaiolo con oltre quattro anni di esperienza nella gestione del forno a legna, nella preparazione di impasti a lunga lievitazione (24, 48 e 72 ore) e nella produzione di pizza napoletana, romana e pinsa. Abituato a servizi ad alto volume, con una media di 200-240 pizze nei fine settimana insieme al fornaio. Integro l'esperienza operativa con competenze digitali e tecniche: sviluppo siti web e menu QR Code, utilizzo strumenti di Intelligenza Artificiale e sono in grado di svolgere piccole manutenzioni e riparazioni.

ESPERIENZA PRINCIPALE

Pizzaiolo

04/12/2021 - oggi

Risto Pizza B&B Da Enzo SRLS

- Preparazione completa degli impasti e gestione delle lievitazioni a 24, 48 e 72 ore.
- Gestione del forno a legna e del servizio in collaborazione con il fornaio.
- Pizza napoletana, romana, pinsa e impasti senza glutine, nel rispetto delle procedure dell'attività.
- Organizzazione della linea, gestione ordini, materie prime e magazzino.
- Produzione media di 200-240 pizze nei fine settimana.
- Collaborazione con sala e cucina, controllo qualità e rispetto delle norme igienico-sanitarie.

COMPETENZE DI RISTORAZIONE

Forno a legna

Impasti 24/48/72 ore

Pizza napoletana

Pizza romana

Pinsa

Senza glutine

Gestione linea

Ordini e magazzino

Servizi ad alto volume

PROGETTO DIGITALE

RistoraPro

Ideazione e sviluppo di una piattaforma per la gestione digitale della ristorazione: menu personalizzati con QR Code, prenotazioni, personale, presenze, preventivi, lista della spesa, marketing e analisi operative.

ristorapro.com

ESPERIENZE, COMPETENZE E FORMAZIONE

ESPERIENZE PRECEDENTI

Addetto installazione e manutenzione

Amoruso Ivana Periodo da integrare
Installazione e manutenzione di tende da sole, veneziane, zanzariere e infissi.

Cameriere

Pizzeria Da Enzo S.R.L. 02/2015 - 08/2015
Servizio ai tavoli, gestione ordini e supporto alla sala.

Meccanico e riparatore di veicoli

Gianpietro Pizzicoli 11/2013 - 12/2014
Riparazioni meccaniche ed elettroniche di autoveicoli e centraline.

Portiere di notte

Il Falco Società Cooperativa 08/2013 - 10/2013
Servizio di portierato e guardiania presso impianti fotovoltaici.

Assemblatore

Settore manifatturiero 06/2011 - 06/2013
Assemblaggio di articoli in metallo, gomma e materie plastiche.

ISTRUZIONE

Studi superiori in Ragioneria

ITAC Fraccacreta - Apricena

Licenza media

Scuola Media Gianni Rodari

COMPETENZE DIGITALI

- Python, PHP, HTML, CSS, JavaScript e MySQL
- Linux, Windows, WordPress, Git e Docker
- Creazione e gestione di siti web
- Menu digitali personalizzati con QR Code
- Gestione VPS Linux, server e database
- Automazioni, applicazioni web e bot Telegram

INTELLIGENZA ARTIFICIALE

- ChatGPT, Claude, Gemini, GitHub Copilot, Codex e Midjourney
- Uso applicato a sviluppo software, automazione, documentazione, grafica e produttività

COMPETENZE TECNICHE

- Saldatura MMA e MIG
- Saldatura di componenti elettronici
- Meccanica ed elettronica
- Impianti elettrici civili
- Installazione di antifurti e videosorveglianza
- Uso di attrezzature da officina e cantiere
- Piccole manutenzioni e riparazioni operative

ATTESTATI E CORSI

- HACCP
- Sicurezza sul lavoro
- Antincendio
- Carrello elevatore
- Corso pizzaiolo

DISPONIBILITÀ

Trasferite disponibili con alloggio. Trasferimento da valutare. Disponibilità all'estero solo per offerte particolarmente interessanti.