

MARCO DALBONI

TITOLI DI STUDIO :

- DIPLOMA di scuola media e Biennio Istituto Tecnico Industriale.
- FORMAZIONE BARMAN, tenuta dal DOCENTE E BARMAN A.I.B.E.S. : SPIMI LEO (ex vicefiduciario AIBES Emilia Romagna)
- FORMAZIONE Master Caffè " Tenuta alla 9BAR Centro autorizzato di formazione SCAE(Speciality Coffee Assn. of Europe).
- BIENNIO Scuola di Comunicazione Tenuta dalla Dott.ssa Annamaria Napoletano e dal Dott. Lorenzo Manfredini (Istituto Dinamica Integrata Psicocorporea).

ESPERIENZE LAVORATIVE :

1987 – 1995

- Commis di bar
- *Hotel DU LAC ET DU PARC di Riva del Garda
- Barman
- *Hotel DES ALPES di Madonna di Campiglio .
- *Hotel SAVIOLI SPIAGGIA di Riccione .
- *PITTI RISTORANT di Berlino .
- *Hotel DU LAC ET DU PARC di Riva del Garda.

1995 - 2001

- Titolare Caffetteria Latte e Miele

2001 – 2006

- Responsabile BAR-Servizio Catering Pasticceria "Dolce Salato " .

2006 - 2007

- Barman e coordinatore Caffetteria "CAFE ' de la PAIX " Ferrara di F.T.M (Commercio Alternativo Ferrara).

2007 - 2010

- Barman alla Cantina del Ristorante "L 'Oca Giuliva " .
- Consulente e Assistente Mokarasia Cina (Shenzhen, Hong Kong) .
- Barman Formatore per Gi Group (Forma-Temp) di Ferrara.
- Barman Formatore presso torrefazione La Brasiliana di Ferrara.
- Barman Formatore presso la torrefazione Krifi di Ferrara.
- Barman Formatore per ISCOM Ferrara.
- Cocreazione del progetto "ALLA SALUTE ! L'informazione come scelta". Progetto rivolto agli operatori dei locali pubblici, come Bar, Caffetterie, B&B, Hotel, Ristoranti , per informare e formare su come inserire e utilizzare i prodotti di Qualità Biologica-Biodinamica.
- Consulenza e Organizzazione della manifestazione "Bio C'e' "all'interno del Centro Commerciale il Castello di Ferrara. "Quattro week end dedicati alla degustazione di prodotti Biologici per Casa, Bar e Ristorazione" 2010 – 2012
- Agente di commercio per Torrefazione Parenti di Bologna.
- Consulente e Organizzatore Degustazioni di Catering Biologico per il gruppo Ecor-Naturasi.
- Docente Barman "Corso di Caffetteria Naturale" e "Corso di BioCocktail " organizzato da Eco Bio Confesercenti Bologna, in occasione di "SANA la Fiera dell' Alimentazione naturale 2012"
- Docente Barman "Corso di Caffetteria Naturale" e "Corso di BioCocktail " organizzato da SANA ACADEMY, in occasione di "SANA la Fiera dell' Alimentazione naturale 2013"
- Docente corsi di formazione "Caffetteria" per torrefazione Molinari SPA di Modena.
- Barman e Formatore per gruppo nazionale Ecor-Naturasi.
- Consulente e Formatore Bio's Café di Rimini.
- Docente Formazione "Bio Barman" presso la scuola di formazione "PBS Academy" di Padova