



LINGICAKE
Via Curiel, 10
20060 LISCATE (MI)
Cell 335-8301418
www.lingicake.it
FB e IST Lingicake
Associato FIPGC

Nome e Cognome:

Michela Lingiardi

Indirizzo:

Via Pietro Calvi 2 - 20129 Milano (Italia)

Email:

lingiardimichela@gmail.com

Nazionalità:

italiana

Data di Nascita:

21 dicembre 1969

ESPERIENZE PROFESSIONALI

Date (da –a)

2019 → ad oggi

Tipo di Impiego:

Pasticcere e Cake Designer

Principali mansioni e responsabilità

Pasticcera e Decorazioni - Titolare

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Lingicake di Michela Lingiardi - Liscate

Tipo di azienda o settore

Settore Ristorazione

Date (da –a)

01 marzo 2017 → marzo 2019

Tipo di Impiego:

Pasticcere e Cake Designer

Principali mansioni e responsabilità

Aiuto pasticcere Prodotti Lievitati, torte da forno, biscotti.
Responsabile per la parte di Cake Design.

Nome e indirizzo del datore di lavoro

La Piccola Officina dei Grandi Eventi, Maccastorna/Cremona

Tipo di azienda o settore

Settore Ristorazione - Catering

Date (da –a)

01 marzo 2017 → 31 marzo 2023

Tipo di Impiego:

Planner (dal 2003 al 2008) - Media Supervisor (dal 2008 al 2015) – Media Manager

Principali mansioni e responsabilità

Definizione e impostazione della strategia media, definizione, sviluppo, gestione e supervisione sui vari mezzi, risultati a consuntivo dell'efficacia della comunicazione e analisi sul ricordo delle campagne, buying, rapporti con le concessionarie, gestione processo di auditing, coordinamento e gestione del team di lavoro, gestione della relazione quotidiana col cliente, gestione coordinamento global Internazionale su alcuni clienti (Heineken, Kraft Heinz).

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Clienti: Lindt, Siseley, Deoleo Kraft Heinz, Collistar, Regione Lombardia, Mareblu, Fage, UBS, Hearst, Heineken Italia, Pierre Fabre (Avène, Klorane, Dexeryl) Yakult, Milano Assicurazioni, Fondiaria Sai, Neo Network - The Club, Medel, Café Do Brasil, Party Gaming e partecipazioni a new business

Tipo di azienda o settore

Starcom (ex Sparkfoundry, ex ex M,C&A Mediavest , ex Muraglia, Calzolari & Associati)

Comunicazione, Marketing e Media

Date (da –a)

settembre 2000 - febbraio 2003

Tipo di Impiego:

Media executive/Planner

Principali mansioni e responsabilità

Gestione campagne pubblicitarie (Tv – Stampa – Radio), sviluppo piani media, rapporti con le concessionarie, gestione coerenza tra planning, reportistica e fatturazione, analisi della concorrenza.

Nome e indirizzo del datore di lavoro Tipo di azienda o settore	Clienti: Lycos, Club Med, Adidas, Festina Orologi Carat Italia – Aegis Media Comunicazione, Marketing e Media
Date (da –a)	1995-2000
Tipo di Impiego:	Responsabile del progetto marketing “Punta in Alto”
Nome e indirizzo del datore di lavoro Tipo di azienda o settore	Elettrica Lombarda S.p.A - Liscate. Altre Attività Di Servizi

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Tipo di Istruzione e Formazione	<p>Master in Marketing e Comunicazione d’Impresa presso Accademia di Comunicazione di Milano</p> <p>Laurea in Scienze Politiche, indirizzo Politico-Sociale, piano di studi Programmazione socio-economica, presso Università degli Studi di Milano</p> <p>Diploma di Ragioneria e Perito Commerciale presso Istituto Tecnico Statale Commerciale e per Geometri Argentia</p>
Tipo di Istruzione e Formazione In Arte	<p>Disegno dal vero, Pittura, Incisione presso NABA (Nuova Accademia di Brera) Milano, e presso lo StudioA14 a Milano</p>
Tipo di Istruzione e Formazione In Pasticceria e Cake Design	<p>Maggio 2023 Corso Ghiaccia Reale con Kristina Rado Eccellenza Internazionale FIPGC, a Melzo (Milano)</p> <p>Gennaio 2023 Corso Tecniche di spatola su torta con Claudia Prati a Milano</p> <p>Maggio 2022 Corso Ghiaccia Reale (2 giornate) con Kristina Rado Eccellenza Internazionale FIPGC, a Melzo (Milano)</p> <p>Dicembre 2020 Corso Pasta Frolla Artistica/ Palline di Natale con Elisabetta Corneo di Artefrolla presso online</p> <p>Settembre 2020 Tea Tasting con Monica Meschini e Gilles Brochard del The Tasting Institute, online</p> <p>Maggio 2020 Corso Ghiaccia Reale, tecnica Piping con Manuela Taddeo Eccellenza Internazionale FIPGC, online</p> <p>Febbraio 2020 Savage Workshop (Cioccolato Plastico, Rice Kripies) con Marta Hidalgo di Peccata Minuta, a Pomezia</p> <p>Febbraio 2020 Corso Pittura con burro di cacao, con Manuela Taddeo Eccellenza Internazionale FIPGC, a Milano</p> <p>Gennaio 2020 Corso Ghiaccia Reale, tecnica Piping con Manuela Taddeo Eccellenza Internazionale FIPGC, a Milano</p>

Novembre 2019

Corso di Fiori Realistici in Gum-Paste (Orchidea Dendrobium) con Rita D'Ascenzo Eccellenza Internazionale FIPGC, a Milano

Maggio 2019

Master di Fiori Realistici in Gum-Paste (Orchidea Oncidium e foglie della vita) con Rita D'Ascenzo Eccellenza Internazionale FIPGC, a Milano

Aprile 2019

Snail Fairy Workshop (Cioccolato Plastico, Rice Kripies) con Marta Hidalgo di Peccata Minuta, a Prato

Marzo 2019

Master di Fiori Realistici in Gum-Paste (fiore del cotone, Foglie di peperomia, Fiore del Ginger) con Rita D'Ascenzo Eccellenza Internazionale FIPGC, a Milano

Marzo 2019

Master in Merceologia applicata alla pasticceria con Roberto Lestani Campione del Mondo di Pasticceria 2004 e Presidente FIPGC, a Bergamo

Marzo 2019

Corso Modelling realizzazione occhi con Claudia De Lorenzi a Milano

Febbraio 2019

Workshop Luxury Wedding Cake con Cecilia Campana a Milano

Febbraio 2019

Level 2nd Certificate in Chocolate Tasting con Monica Meschini dell'International Institute Chocolate Tasting a Milano

Dicembre 2018

Master in Fiori realistici Stella di Natale e bacche (20 ore) con Cinzia Iotti a Milano

Dicembre 2018

Corso Babà in Vaso Cottura con Massimo Pica, presso Massimo Pica Pastry School Milano

Novembre 2018

Corso Fiori realistici Anemone con Rita D'Ascenzo Eccellenza Internazionale FIPGC, a Milano

Ottobre 2018

Corso Ghiaccia Reale con Manuela Taddeo Eccellenza Internazionale FIPGC, a Milano

Ottobre 2018

Level 1st Certificate in Chocolate Tasting con Monica Meschini dell'International Institute Chocolate Tasting a Milano

Settembre 2018

Corso base di Zucchero artistico, con Vincenzo Ciccarello a Milano

Giugno 2018

Corso di Tecniche di Glassaggio con Valentina Graniero a Milano

Maggio 2018

Corso decorazioni Biscotti con la Ghiaccia con Dolce Flo, a Desio

Aprile 2018

Corso Modelling con Mary Presicci a Milano

Aprile 2018

Corso Pasta Frolla Artistica con Elisabetta Corneo di Artefrolla presso Prà de la casa

Dicembre 2017

Corso Dolci di Natale (muffin e biscotti) Vegani con Stefano Broccoli presso Funny Veg Academy Milano

Novembre 2017

Corso La Pasticceria del benessere con Omar Busi presso Cast Alimenti a Brescia

Luglio 2017

Corso Monoporzioni con Diego Crosara presso Cast Alimenti Brescia

Marzo 2017

Corso Crostate con Gianluca Fusto presso Cast Alimenti Brescia

Dicembre 2016

Corso Biscotti decorati con le varie tecniche della ghiaccia con EvelineDecora a Milano

Settembre – Dicembre 2016

Corso di Pasticceria Professionale con Attestato regionale di competenza, presso la C.A.S.T Alimenti S.r.l. Brescia

Prodotti lievitati, Pasta Sfoglia, Impasti base, Torte e pasticceria mignon, Farcitura delle diverse forme di impasto, formatura dell'impasto in base ai diversi tipi di prodotti da forno, cottura in forno, impasto degli ingredienti per prodotti da forno.

Febbraio 2016

Corso Base aerografia su torta con Giovanni Vitti a Seregno

Marzo 2013

Corso Fiori rosa, mughetto e geranio con MariaCristina Hellmann presso Italiancakedesign

Novembre 2012

Corso decorazione cupcake natalizi con MariaCristina Hellmann

Ottobre 2012

Corso Halloween con MariaCristina Hellmann presso Italiancakedesign

Aprile 2012

Corso Modelling di una bambola con Teresa Pugliese Carchedi presso Italiancakedesign

Ottobre 2011

Corso decorazione soggetto nascita con MariaCristina Hellmann

Maggio 2011

Corso base cake design con Nana&Nana Cakes a Milano

1996

Corso base di pasticceria con Angelo Principe presso IPCA a Miano

CAPACITA' E COMPETENZE PERSONALI

Madrelingua	Italiana
Altre Lingue	Inglese B1 e Tedesco A2
Capacità e competenze sociali	Spirito di Gruppo Buona capacità di comunicazione ottenuta grazie alle mie esperienze lavorative. Mi adatto con facilità a nuovi ambienti e situazioni lavorative.
Capacità e competenze organizzative	Responsabile di 4 persone. Capacità di organizzazione e pianificazione delle attività, capacità di lavorare in situazione di stress legate soprattutto alle scadenze lavorative. Buona esperienza nella gestione di progetti o gruppi (Formazione coordinare i collaboratori).
Capacità e competenze tecniche	Buone competenze legate al cake design e alla pasticceria tradizionale e moderna, e ottime competenze legate al settore della comunicazione/media
Capacità e competenze informatiche	Ottima conoscenza del sistema operativo Windows (Excell, Power Point, Word). Corso di excell avanzato e Power Point
Capacità e competenze artistiche	buona manualità tecnica nella pittura nella realizzazione di fiori in gum paste e nella lavorazione artistica con la pasta di zucchero.
Altre capacità e competenze	Possesso della certificazione HACCP
Riconoscimenti	Novembre 2020 – Equipe Eccellenza Italiana Cake Design – rilasciato da FIPGC Cake design Giugno 2019 – Campionati regionali della FIPGC Cake design – ammessa ai nazionali del 2020 Novembre 2018- Shaki Cake International Festival 2018 – categoria Torte dipinte – Medaglia di bronzo Febbraio 2018 – Campionati Nazionali Cake design Primavera 2014 – articolo sulla rivista Cakes & Sugarcraft, numero 124 Novembre 2013 - Mostra Oltre il dolce colore, Pittura, Colore, Gesti, tele ma anche Torte – Palazzo Trivulzio a Melzo