



Simone Battigaglia

Nazionalità: Italiana **Data di nascita:** 06/04/1985

Luogo di nascita: Crotone, Italia **Sesso:** Maschile

Numero di telefono: (+39) 3477081940

Indirizzo e-mail: battigagliasimone@gmail.com

Abitazione: Via Castelsilano 1, 8900 Crotone (Italia)

PRESENTAZIONE

Ingegnere Gestionale e Professionista dell'Arte Bianca con competenze integrate in ambito tecnico-produttivo, organizzativo e formativo.

Unisco visione strategica e capacità operative, applicando metodologie di analisi e ottimizzazione dei processi alla gestione di laboratori e pizzerie moderne. Specializzato nella progettazione e gestione di linee di produzione di pizza contemporanea e prodotti lievitati, con pieno controllo dell'intero ciclo: selezione materie prime, formulazione impasti, gestione lievito madre, standardizzazione dei processi, food cost e organizzazione del lavoro.

Esperienza consolidata come formatore tecnico nel settore pizza e lievitati, con sviluppo di percorsi didattici strutturati che integrano teoria, pratica e principi di gestione aziendale. Capacità di trasferire competenze operative e imprenditoriali, formando professionisti autonomi e orientati alla qualità.

Competenze chiave:

- Analisi e ottimizzazione dei processi produttivi
- Controllo costi e pianificazione economico-finanziaria
- Gestione e sviluppo di laboratorio artigianale
- Standardizzazione ricette e procedure operative
- Gestione e mantenimento del lievito madre
- Progettazione format pizzeria (produzione, flussi, layout)
- Formazione tecnica e consulenza professionale
- Leadership operativa e coordinamento team

Professionista orientato ai risultati, alla qualità e alla crescita sostenibile dell'impresa nel settore food.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Tecnico superiore per le produzioni e trasformazioni alimentari

Experiential Chef [2025]

Diploma di Laurea in Ingegneria Gestionale

Università della Calabria [2011]

Città: Rende | Paese: Italia | Campi di studio: Scienze naturali, matematiche e statistiche

Diploma di maturità scientifica

Istituto Scolastico "Filolao" [2003]

ESPERIENZA LAVORATIVA

 **Aquarama Beach Club (Saverona SRL) – Cirò Marina (KR), Italia**

Pizzaiolo

[05/2025 – 09/2025]

- Ideazione e sviluppo di impasti ad alta idratazione per pizza contemporanea
- Gestione completa del processo produttivo: dalla miscelazione alla cottura finale
- Bilanciamento delle ricette in base a forza della farina, idratazione e tempi di maturazione
- Controllo e programmazione delle fasi di lievitazione e maturazione in cella
- Formatura delicata dei panetti e stesura tecnica per preservare struttura alveolare
- Gestione autonoma del forno con controllo costante di temperatura, platea e cielo
- Ottimizzazione delle curve di cottura per garantire sviluppo, scioglievolezza e leggerezza
- Selezione e preparazione topping di qualità con attenzione agli equilibri gustativi
- Organizzazione completa della linea e pianificazione della produzione giornaliera
- Gestione approvvigionamenti e ordini fornitori
- Monitoraggio scorte e rotazione materie prime
- Controllo food cost e ottimizzazione degli sprechi
- Gestione del servizio in autonomia durante picchi di lavoro
- Supervisione standard qualitativi del prodotto finito

 **Sun Beach – Crotone, Italia**

Pizzaiolo

[06/2024 – 09/2024]

- Elaborazione e lavorazione di impasti con metodo diretto e prefermenti
- Formatura manuale dei panetti per pizza tonda, in teglia e in pala
- Supervisione dei processi di fermentazione e maturazione degli impasti
- Allestimento della linea produttiva e organizzazione della postazione di lavoro
- Conduzione del forno (legna, elettrico o gas) con controllo preciso delle temperature
- Selezione e verifica qualitativa delle materie prime
- Ideazione e realizzazione di nuove proposte di menu
- Gestione delle forniture e pianificazione degli acquisti
- Monitoraggio dei costi di produzione e ottimizzazione delle risorse
- Applicazione rigorosa delle procedure igienico-sanitarie (HACCP)
- Coordinamento operativo del personale di supporto
- Gestione del servizio in contesti ad alta intensità lavorativa
- Manutenzione ordinaria delle attrezzature da laboratorio e forno

 **La terrazza di Assaja (Ristorante pizzeria KM 0) – Crotone, Italia**

Pizzaiolo

[06/2023 – 08/2023]

- Esperto pizzaiolo con oltre 10 anni di esperienza nella preparazione di pizze tradizionali e innovative, garantendo qualità e gusto eccellenti.
- Capace di gestire impasti artigianali e cotture in forno a legna, mantenendo elevati standard di igiene e sicurezza alimentare.
- Abile nel lavorare in team dinamici e sotto pressione, assicurando tempi di consegna rapidi senza compromettere la qualità.

- Conoscenza approfondita degli ingredienti freschi e delle tecniche di lievitazione per creare pizze leggere e digeribili.
- Esperienza nella formazione di nuovi pizzaioli, trasmettendo competenze tecniche e passione per l'arte della pizza.

Vodafone-Aubay Italia S.P.A. – Milano, Italia

Analista delle telecomunicazioni

[01/2023 – 06/2023]

- Monitoraggio e analisi delle performance della rete mobile e fissa (2G/3G/4G/5G, FTTC/FTTH).
- Attività di troubleshooting di primo e secondo livello su infrastrutture di rete e apparati attivi.
- Diagnosi e risoluzione di guasti su rete di accesso radio (RAN) e rete core.
- Supporto tecnico ai team field per interventi su BTS, NodeB, eNodeB e gNodeB.
- Analisi KPI di rete (throughput, latency, packet loss, drop rate) e redazione report tecnici.
- Gestione ticketing system (apertura, monitoraggio, escalation e chiusura segnalazioni).
- Configurazione e verifica parametri su router, switch e apparati di trasmissione.
- Attività di ottimizzazione radio e miglioramento qualità del servizio (QoS).
- Interfaccia con NOC (Network Operation Center) per gestione criticità di rete.
- Supporto nella pianificazione di upgrade tecnologici e migrazione infrastrutturale.
- Verifica copertura e analisi interferenze radio tramite strumenti di misurazione.
- Analisi log di sistema e identificazione anomalie su backbone e rete di trasporto.
- Collaborazione con team IT e engineering per implementazione soluzioni correttive.
- Supporto tecnico clienti business per problematiche complesse di connettività.
- Redazione documentazione tecnica e aggiornamento procedure operative.

Antica pizzeria da Michele – Crotone, Italia

Pizzaiolo

[05/2022 – 09/2022]

- Analisi delle caratteristiche reologiche delle farine e bilanciamento delle ricette
- Programmazione dei cicli produttivi e gestione dei tempi di lavorazione
- Studio dei processi fermentativi e ottimizzazione delle performance dell'impasto
- Standardizzazione delle procedure operative interne
- Controllo della resa finale del prodotto e valutazione della shelf-life
- Sviluppo di linee prodotto innovative per ampliamento dell'offerta

La Cueva del Pulpo – Lanzarote, Spagna

Pizzaiolo

[06/2018 – 08/2018]

- Piena Responsabilità della Produzione: Supervisione dell'intero ciclo produttivo, dalla preparazione alla cottura.
- Gestione degli Impasti: Selezione materie prime, dosaggio, impastamento e controllo scientifico dei processi di lievitazione e maturazione.
- Staglio e Stesura: Esecuzione e supervisione delle tecniche di staglio e stesura manuale/meccanica del disco pizza.
- Gestione Cottura: Padroneggiare e regolare i processi di cottura in forni a legna, elettrici o a gas per garantire l'uniformità del prodotto.
- Coordinamento del Reparto: Assegnazione dei compiti e supervisione del personale di supporto (Aiuto Pizzaiolo, Sforatore).
- Controllo Qualità: Verifica della freschezza degli ingredienti e del rispetto degli standard qualitativi della pizza finita.

- Inventario e Ordini: Gestione delle scorte, monitoraggio dei consumi e finalizzazione degli ordini di approvvigionamento.
- Sviluppo Menu: Ideazione e test di nuove ricette, impasti speciali (integrali, senza glutine, ecc.) e variazioni stagionali.

Zero95 – Melbourne, Australia

Aiuto Pizzaiolo

[08/2017 – 02/2018]

- Preparazione Linea: Allestimento completo della linea ingredienti (taglio, porzionatura e conservazione) a supporto del pizzaiolo capo.
- Gestione Impasti: Staglio (suddivisione in panetti) e stesura manuale o meccanica dell'impasto pizza.
- Produzione: Farcitura precisa e rapida delle pizze secondo gli ordini e supervisione della qualità del prodotto finito.
- Supporto al Forno: Assistenza nelle fasi di infornamento, sfornamento e mantenimento della temperatura operativa del forno.
- Igiene Professionale: Applicazione rigorosa delle norme per la sanificazione del banco da lavoro, attrezzature e utensili.
- Logistica: Gestione del magazzino, monitoraggio e riassortimento delle scorte (farine, latticini, prodotti freschi).

Italian Artisan – Melbourne, Australia

Aiuto Pizzaiolo

[02/2017 – 08/2017]

- Allestisco la linea ingredienti garantendo preparazione efficiente e precisa.
- Gestisco impasti con tecniche manuali e meccaniche per qualità costante.
- Farcisco pizze rapidamente rispettando ordini e standard qualitativi.
- Assisto nelle fasi di cottura mantenendo temperatura ottimale del forno.
- Applico rigorose norme di igiene per sanificazione di attrezzature e utensili.
- Gestisco magazzino monitorando scorte e riassortimenti puntuali.

DOC – Mornington Peninsula, Australia

Aiuto Pizzaiolo

[12/2016 – 01/2017]

- Preparo materie prime assicurando qualità e allestimento linea condimento.
- Supporto l'impasto suddividendo panetti e stendendo dischi pizza.
- Gestisco forno a legna controllando brace e temperatura per cottura ottimale.
- Condimento pizze con precisione rispettando specifiche e tempi di consegna.
- Monitoro scorte e gestisco approvvigionamenti per continuità del servizio.


F.C. Crotone Calcio S.R.L. – Crotone, Italia

Steward

[08/2010 – 12/2010]

- Accoglienza e assistenza spettatori all'ingresso dell'impianto
- Controllo titoli di accesso (biglietti e abbonamenti)
- Verifica sicurezza e controllo visivo nel rispetto delle normative vigenti
- Indirizzamento del pubblico verso settori, posti assegnati e servizi
- Monitoraggio delle aree assegnate durante l'evento sportivo

- Prevenzione e gestione di situazioni di rischio o comportamenti non conformi
- Supporto alle Forze dell'Ordine e agli addetti alla sicurezza
- Gestione flussi di afflusso e deflusso spettatori
- Applicazione dei protocolli di sicurezza e piani di emergenza
- Segnalazione tempestiva di anomalie o criticità alla centrale operativa
- Assistenza a persone con disabilità o con esigenze particolari
- Controllo rispetto regolamento d'uso dell'impianto

 **BS-Serenè Village (Bluserena S.p.A.) – San Leonardo di Cutro (KR), Italia, Italia**

Cameriere

[2007 – 2008]

- Accoglienza clienti e gestione del primo contatto
- Preparazione e riordino della sala prima, durante e dopo il servizio
- Mise en place di tavoli e postazioni di servizio
- Presa ordinazioni e trasmissione comande alla cucina/bar
- Servizio ai tavoli di cibi e bevande
- Supporto nella gestione del banco e del servizio al bar
- Controllo qualità del servizio e attenzione alla soddisfazione del cliente
- Sbarazzo e pulizia tavoli
- Riassortimento bevande e materiali di consumo
- Collaborazione con il team di cucina per coordinamento tempi di uscita piatti
- Applicazione delle norme HACCP e igiene alimentare
- Supporto nell'organizzazione di piccoli eventi o turni ad alta affluenza

COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: italiano

Altre lingue:

inglese

ASCOLTO B1 LETTURA B1 SCRITTURA B1

PRODUZIONE ORALE B1 INTERAZIONE ORALE B1

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

PATENTE DI GUIDA

Patente di guida: B

COMPETENZE

Project Manager / Analisi / Strategia / Leadership / Ottimizzazione / Normative igienico-sanitarie HACCP / Gestione magazzino e scorte / Controllo qualità alimentare / Gestione impasti lievitati / Tecniche di cottura forni a legna, elettrico e gas / Problem Solving / Team Working

CERTIFICAZIONI

[Victorian Institute of Technology Pty Ltd , 05/04/2018]

Certificate II in Spoken and Written English

Modalità di apprendimento: In presenza

[University of Cambridge , 23/07/2010]

Preliminary English Test (PET) B1 Entry 3

Modalità di apprendimento: Misto

[NIP (Nazionale Italiana Pizzaioli), 28/10/2024]

Certificati di Qualifica: CORSO di COMUNICAZIONE EFFICACE

Modalità di apprendimento: Online

[NIP (Nazionale Italiana Pizzaioli), 28/10/2024]

Certificato di qualifica: ISTRUTTORE TECNICO della NAZIONALE ITALIANA PIZZAIOLI

Modalità di apprendimento: In presenza

[Molino Pizzuti e Parco scientifico tecnologico Moliseinnovazione, 09/08/2024]

Attestato di Formazione: PREFERENTI e GESTIONE IMPASTI

Modalità di apprendimento: Online

[Molino Pizzuti e Parco scientifico tecnologico Moliseinnovazione, 02/09/2024]

Attestato di Formazione: Masterclass PIZZA CONTEMPORANEA e PREFERENTI

Modalità di apprendimento: Online

[Molino Pizzuti e Parco scientifico tecnologico Moliseinnovazione, 20/09/2024]

Attestato di Formazione: Tecniche di CUCINA e TOPPING

Modalità di apprendimento: Online

[Molino Pizzuti e Parco scientifico tecnologico Moliseinnovazione, 30/09/2024]

Attestato di Formazione: PIZZA in PALA con tecniche diverse di gestione

Modalità di apprendimento: Online

[27/10/2024]

Attestato di Formazione: MASTER FORMATORE COLLABORATORE

Modalità di apprendimento: Online

[Accademia del MOLINO MADRE, 05/2019]

Attestato di partecipazione professionale al corso di formazione PIZZA NAPOLETANA

Modalità di apprendimento: In presenza

[Scuola di Pizzaioli Verace Matura di Cammarota Francesco, 26/06/2017]

Master Istruttore di Pizza Napoletana Verace Matura

Modalità di apprendimento: In presenza

[Scuola di Pizzaioli Verace Matura di Cammarota Francesco, 26/06/2017]

Attestato di Pizza in teglia

Modalità di apprendimento: Online

[Scuola di Pizzaioli Verace Matura di Cammarota Francesco, 26/06/2017]

Attestato di Pizza in Pala

[Scuola di Pizzaioli Verace Matura di Cammarota Francesco, 18/04/2017]

Attestato di Pizza Napoletana Verace Matura

Modalità di apprendimento: In presenza

ONORIFICENZE E RICONOSCIMENTI

[28/10/2024] Concorso enogastronomico a Km zero delle Riserve della Biosfera MAB UNESCO italiane

Primo posto alla gara di cucina UPVIVUM 2025 Fase Regionale

[2025] Concorso enogastronomico a Km zero delle Riserve della Biosfera MAB UNESCO italiane

Terzo posto alla gara di cucina UPVIVIUM 2025 Fase Nazionale

PARTECIPAZIONE/EVENTI

[15/10/2025 – 18/10/2025]

Salone DeGusto - Catanzaro

Selezionato come Brand Ambassador del Molino Madre.

Masterclass con presentazione di pizza in pala, pizza contemporanea e padellino dolce.

[27/05/2025 – 30/05/2025]

Festival Gourmet - Sersale (CZ)/Botricello(CZ)

"Il Grano. Storia della creatività di un popolo".

Presentazione della "Tela della Calabria in Fiore", realizzata su una vera tela da disegno, opera composta da tre focacce artistiche.

[21/01/2025]

Laboratorio Didattico sui lievitati presso l'istituto alberghiero San Giovanni in Fiore

Masterclass formativa sui lievitati agli studenti dell'istituto alberghiero.

[26/11/2024 – 27/11/2024]

Campionati Italiani di Cucina - Siderno (RC)

Selezionato dall'Associazione Formazione Calabria per la presentazione di:

- Pizza al padellino
- Pinsa
- Pizza in pala

Premiazione e consegna attestati di riconoscimento per la categoria pizzaioli.

[15/11/2024 – 18/11/2024]

Salone DeGusto - Rende (CS)

Selezionato dall'associazione Formazione Pizza Calabria per presenziare:

- Showcocking con dimostrazione di sviluppo del mio "impasto esplosivo" (Pizza contemporanea con bordo estremamente pronunciato e rigonfio).
- Masterclass per bambini con lo scopo educativo di introdurli nel mondo pizza.

[07/05/2024 – 10/05/2024]

CIBUS 2024 - Parma

Selezionato da Molino Madre per una Masterclass sulla Pizza Napoletana Contemporanea.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".