

Gabriele Campana

Nato a Bollate il 9 Settembre 1973 e residente a Garbagnate da sempre , sposato con Elena e padre di 2 figlie , terminati gli studi professionali di pasticceria nel 1989 , da subito assunto presso un noto artigiano della città dal quale apprende i segreti dell'arte pasticciera , dopo il servizio di leva frequenta un master di specializzazione a Milano presso il maestro pasticcere Gianni Ferri , l'anno successivo insieme alla moglie avvia in centro a Garbagnate il suo punto vendita attualmente ancora operativo .

Esperienza

-Artigiano , commerciante , titolare d'impresa PASTICCERIA CAMPANA a Garbagnate MI dal 1995 -in corso .

- socio fondatore C.M.G Srl gestione campi sportivi e piscina dal 2014 al 2016

-Servizio di leva Militare 5° Battaglione TREVISO 1992

-Operaio pasticcere presso Pasticceria Borella Garbagnate MI .1989-1995 .

Istruzione

CAST ALIMENTI BRESCIA corso di barman e caffetteria 2005

C.A.P.A.C MILANO Master di Pasticceria 1993\94

C.A.P.A.C MILANO attestato professionale Pasticcere 1987\88 ,1988\89

Competenze

Abile artigiano nel settore Pasticceria e food , pratico nella gestione aziendale sia a livello amministrativo che in ambito lavorativo con i colleghi e dipendenti.