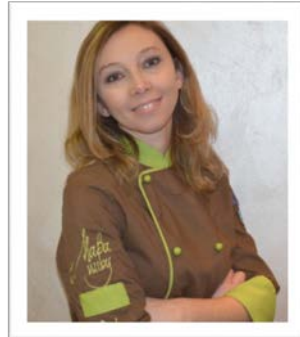




## CURRICULUM VITAE



Nome **BARBARA BORGHI** C.F. BRGBBR72T64F205R  
Professione **Pasticcere e Cake Designer - TITOLARE DELLA PASTICCERIA MABANUBY sas**  
Indirizzo **via M. Lessona, 6**  
Telefono **392 4781713**  
Fax  
E-mail **barbara@mabanuby.it**  
Nazionalità  
Data di nascita **24/12/1972**

## ESPERIENZA LAVORATIVA

**Date (da – a)** **da 02 /2014 ad oggi**  
**Nome e indirizzo del datore di lavoro** MABANUBY Cake Design di B.Borghi e C. s.a.s.  
Via Filippo Palizzi 119/C, 20157 Milano  
**Tipo di azienda o settore** ALIMENTARE DOLCIARIE  
**Tipo di impiego** Socio Amministratore, pasticcere e decoratore  
**Principali mansioni e responsabilità** Produzione pasticceria e Decorazione di torte artistiche

**Date (da – a)** **da 2006 a 2014**  
**Nome e indirizzo del datore di lavoro** GfK srl  
Via Monte Rosa 17, 20100 Milano  
**Tipo di azienda o settore** RICERCHE DI MERCATO  
**Tipo di impiego** Ricercatore Senior  
**Principali mansioni e responsabilità** Analisi dati, presentazione e coordinamento ricerche di mystery shopping

**Date (da – a)** **da 2004 a 2006**  
**Nome e indirizzo del datore di lavoro** Ipsos srl  
Via Mauro Macchi, 20100 Milano  
**Tipo di azienda o settore** RICERCHE DI MERCATO  
**Tipo di impiego** Ricercatore Junior  
**Principali mansioni e responsabilità** Analisi dati e coordinamento ricerche di mercato

**Date (da – a)** **da 1994 a 2004**  
**Nome e indirizzo del datore di lavoro** (SWG, People SWG) People srl  
Via Volta, 20100 Milano  
**Tipo di azienda o settore** RICERCHE DI MERCATO  
**Tipo di impiego** Ricercatore Junior  
**Principali mansioni e responsabilità** Analisi dati e coordinamento ricerche di mercato

Il sottoscritto ai sensi e per gli effetti delle disposizioni contenute negli articoli 46 4 47 del Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n° 445 e consapevole delle conseguenze derivanti da dichiarazioni mendaci ai sensi dell'articolo 76 del predetto DPR 445/2000, sotto la propria responsabilità dichiaro che quanto contenuto nel curriculum corrisponde a verità. In fede Barbara Rita Borghi



## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Tipo di istituto di istruzione  
o formazione

**Attestato di qualificazione Post Diploma di Accompagnatore Turistico (1 anno)**  
presso Enfap di Milano DIPLOMA PERITO TURISTICO

**Diploma di Perito Turistico** presso il III Istituto Turistico (Artemisia Gentileschi) di  
Milano

Tipo di istituto di istruzione o formazione  
in pasticceria

Maggio 2017

Corso di Dessert al piatto secondo Loretta Fanella con **Loretta Fanella**, presso  
Massimo Pica Pastry School

Maggio 2017

Corso di pasticceria Minion secondo Emmanuele Forcone con **Emmanuele Forcone**,  
presso Massimo Pica Pastry School

Febbraio 2017

Corso di formazione professionale di Cioccolateria di 32 ore con **Massimo Pica**, presso  
Massimo Pica Pastry School

Gennaio 2017

Corso di formazione professionale di Viennoiserie con **Massimo Pica**, presso Massimo  
Pica Pastry School

Ottobre 2016

Corso di formazione professionale di Cioccolateria di 10 ore con **Massimo Pica**, presso  
Massimo Pica Pastry School

Novembre 2015

Corso di Chocolate Tasting 1° livello con **Monica Meschini dell' International Institute  
Chocolate Tasting**, presso CookeryLab Legnano

Ottobre 2015

Pastry Camp 2015 presso **Cast Alimenti** Brescia

Luglio 2015

Corso Torte Moderne con **Massimo Pica** presso Massimo Pica Laboratorio

Luglio 2015

Workshop Crostate Moderne con **Alessandro Servida** presso CookeryLab Legnano

Febbraio 2014 - Giugno 2014

Corso di Pasticceria Professionale con attestato regionale di competenza (300 ore tra  
teoria e pratica) presso **C.A.P.A.C. Politecnico del Commercio e del Turismo  
Milano**, in cui sono stati acquisiti attestato HACCP, attestato sulla Sicurezza nei luoghi  
di lavoro e attestazione delle seguenti competenze: effettuare l'impasto degli ingredienti  
per prodotti da forno, effettuare la cottura in forno, effettuare la farcitura delle diverse  
forme di impasto, effettuare la formatura dell'impasto in base ai diversi tipi di prodotti da  
forno



Tipo di istituto di istruzione o formazione  
in decorazione/cake design

Novembre 2014

Corso di Praline e Sculture in Cioccolato con **Stefan Krueger** presso CookeryLab Legnano

Ottobre 2013 - Dicembre 2013

Corso di Pasticceria con **Vincenzo Cipolla** presso l'istituto AFOL NORD MILANO – CFP Achille Grandi di Sesto San Giovanni (MI)

Giugno 2017

Master di Modelling su ferretto con **Federica Cipolla** (le Delizie di Kicca), presso a Milano

Aprile 2017

Corso Fiori Realistici con **Rita Antonini D'Ascenzio**, a Milano

Febbraio 2017

Corso di Modelling con **Mary Presicci**, a Milano

Novembre 2016

Workshop di Modelling con **Federica Cipolla** (le Delizie di Kicca), a Milano

Settembre 2016

Corso personale di Fiori in pasta di zucchero con **Rita Antonini D'Ascenzio**, a Milano

Gennaio 2015

Corso pratico di Zucchero Artistico – Livello base con **Peppè Leotta** presso Gruppo Mancinelli a Milano

Febbraio 2015

Floral Master Class con **Robert Haynes** a Milano

Ottobre 2013

Secondo stage di Zucchero Artistico di **Emmanuele Forcone**, organizzato da Publi5 a Saronno, per tecniche di lavorazione dello zucchero soffiato e patinato.

Maggio 2013

Corso di Flower Design con **Alyson Reynolds**, presso il Cake Design Italian Festival.

Novembre 2012

Stage di Zucchero Artistico di **Emmanuele Forcone**, organizzato da Silovoglio a Milano, per tecniche di lavorazione dello zucchero tirato e colato.

Settembre 2012

Corso di Flower Design "Primavera in fiore" organizzato da Silovoglio con **Tamara Blunotte**.

Febbraio 2012

Corso base di Cake Design con **Marica Coluzzi** (La Mucca Sbronzata) a Milano.



MADRELINGUA

ITALIANA

CAPACITÀ E COMPETENZE  
RELAZIONALI

capacità di collaborazione, di relazione e organizzazione del lavoro anche di gruppo

**BIOGRAFIA:**

Da sempre appassionata di cucina e pasticceria, scopre nel 2012 la passione per la pasticceria artistica e frequenta diversi corsi professionali di specializzazione in decorazione e pasticceria con lo scopo di accrescere la sua professionalità nel settore. Nel 2014 fonda MABANUBY cake design sas con Manuela Taddeo con l'apertura di un proprio laboratorio che produce prevalentemente torte artistiche su commissione per ogni occasione e pasticceria per eventi e buffet.

CAPACITÀ/COMPETENZE  
ORGANIZZATIVE

buone capacità organizzative, relazionali e coordinamento di persone sul posto di lavoro.

CAPACITÀ/COMPETENZE TECNICHE

buone capacità nelle preparazioni di pasticceria tradizionale e moderna

CAPACITÀ/COMPETENZE ARTISTICHE

buona manualità tecniche di realizzazione di fiori in pasta di zucchero e flower paste nella lavorazione artistica con pasta di zucchero e cioccolato plastico e per torte scolpite.  
buona manualità tecniche di colatura, tiraggio, patinaggio e modellazione in isomalto

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

DOCENTE DI CAKE DESIGN PRESSO SCUOLA DI CUCINA QUADERNI E FORNELLI DI MILANO.

COORDINATRICE DIDATTICA PRESSO LA SCUOLA DI PASTICCERIA COOKERY LAB DI LEGNANO.

RICONOSCIMENTI

- Let's Cake Modena 2013 - *1° posto categoria party*
- Cake Design Italian Festival 2015 - *1° posto categoria "come nasce un fiore"*
- Cake International Birmingham 2015 - *medaglia d'argento categoria Floral Arrangement*
- **Coppa Italia Pasticceria Artistica Gic Sigep 2016 - *1° posto assoluto con preparazione di torta vera e degustazione***
- Cake International Londra 2016 - *medaglia d'oro categoria Floral Display*
- Cake International Birmingham 2016 - *medaglia d'argento categoria Floral Arrangement*
- Cake International Birmingham 2016 - *medaglia d'argento categoria Floral Display*
- **Italian Wedding Award 2016 Roma - *vincitore nella categoria Wedding Cake con preparazione di torta vera e degustazione***