



## CHI SONO

Nato il 02/10/1989 a Manduria sviluppo la passione nel preparare dolci , grazie alla nonna .Passione che coltivo studiando presso Istituto Alberghiero di Brindisi, continuo la mia formazione con corsi di specializzazione sul mondo del cioccolato , pasticceria tradizionale, gluten free e sul mondo della decorazione Cake Design

## CONTATTI

Tel. 3923515705

E-mail:

pizzaleoandrea89@gmail.com

## COMPETENZE

Creatività

Flessibilità

Capacità di problem solving

## FORMAZIONE

ISTITUTO SUPERIORE PER I SERVIZI  
ALBERGHIERI BRINDISI

Anno 2008

Formazione sul Mondo del  
cioccolato , Perugia quartiere  
San .Sisto

Formazione pasticceria gluten  
free, vegan

Formazione I livello di cake  
design , Il livello e III livello.

## ANDREA PIZZALEO PASTRY - CAKE DESIGNER

### ATTIVITÀ LAVORATIVE

Progetto lavorativo di Cake Design presso  
Istituto Alberghiero Agostinelli di Ceglie  
Messapica BR anno 2020

Progetto lavorativo di Pasticceria e Cake  
Design presso Istituto Alberghiero Gaetano  
Salvemini Fasano BR anno 2021

**BRAND AMBASSADOR dal 2019 ad  
oggi, presso AZIENDA**

**GRAZIANO ★★★★★ , con  
dimostrazioni di pasticceria e cake  
design presso Azienda, Fiere e Punti  
vendita .**

### RICONOSCIMENTI

Molteplici concorsi nazionali vinti sulla  
Pasticceria e Cake Design

**25 Agosto 2019 " Premio Donna dei  
due Mari " Riconoscimento Miglior  
Cake Designer dell'anno a Roma  
CAKE DESIGN**

**2021 ORO MONDIALE a Roma CAKE  
DESIGN**

MANDURIA ( TA )  
17/04/2026

ANDREA PIZZALEO