



Ministero della Giustizia

Sistema Informativo del Casellario Certificato del Casellario Giudiziale (ART. 24 D.P.R. 14/11/2002 N.313)

CERTIFICATO NUMERO: 6890/2026/R

Al nome di:

Cognome **BARONE**
Nome **LUIGI**
Data di nascita **18/08/1971**
Luogo di Nascita **CATANIA (CT) - ITALIA**
Sesso **M**



sulla richiesta di:

INTERESSATO

per uso:

RIDUZIONE DELLA META' DELL'IMPOSTA DI BOLLO E DIRITTI: PER ESSERE ESIBITO IN OCCASIONE DI CANDIDATURA ELETTORALE (ART. 1 COMMA 14 LEGGE 3/2019)

Si attesta che nella Banca dati del Casellario giudiziale risulta:

NULLA

ESTRATTO DA: CASELLARIO GIUDIZIALE - PROCURA DELLA REPUBBLICA PRESSO IL TRIBUNALE DI VELLETRI

Si attesta l'avvenuto pagamento (art. 273 e 285 T.U. 30/5/2002 n. 115) del

diritto di certificato

diritto di urgenza

VELLETRI, 07/04/2026 11:17

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO CERTIFICATIVO

Il Cancelliere
Giovanna FALF

Il presente certificato non può essere prodotto agli organi della pubblica amministrazione o ai privati gestori di pubblici servizi della Repubblica Italiana (art. 40 D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445), fatta salva l'ipotesi in cui sia prodotto nei procedimenti disciplinati dalle norme sull'immigrazione (d.lgs. 25 luglio 1998, n. 286). Il certificato è valido se presentato alle autorità amministrative straniere.

**** AVVERTENZA ****

Certificato del casellario giudiziale - (ART. 24 D.P.R. 14/11/2002 N.313) - al nome di:

Cognome	Nome	Luogo di Nascita	Data di nascita	Sesso	Paternità	Codice Fiscale
BARONE	LUIGI	CATANIA	18/08/1971	M		BRNLGU71M18C351X

Si attesta che nella Banca dati del Casellario Europeo NULLA risulta.



Il Cancelliere
Giovanna PATA



LUIGI BARONE

PROFILO PROFESSIONALE

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Imprenditore nella ristorazione, 09/1993 - ad oggi
Baron srl - Ariccia, Roma

- Formazione del personale di pasticceria sulle tecniche di preparazione, decorazione e presentazione dei dolci.
- Gestione degli inventari di ingredienti, attrezzature e forniture, ottimizzando i costi e minimizzando gli sprechi.
- Preparazione di un'ampia varietà di dolci, pane, pasticcini e dessert seguendo ricette tradizionali e innovative.
- Collaborazione con fornitori per la selezione di ingredienti di alta qualità, negoziazione dei prezzi e gestione degli ordini.
- Sviluppo e personalizzazione di ricette per soddisfare le richieste specifiche dei clienti e gestione degli ordini speciali.
- Supervisione della linea di produzione dolciaria, garantendo il rispetto degli standard di qualità e igiene.
- Preparazione delle basi per biscotti, bigné, tartelette e torte.
- Pesatura degli ingredienti e lavorazione degli impasti a mano o tramite impastatrice.
- Preparazione e cottura di dolci tipici regionali e stagionali.
- Uso di tecniche manuali o dispositivi meccanici per la formatura degli impasti di pasticceria.
- Esecuzione delle registrazioni di autocontrollo previste dal piano HACCP.
- Pianificazione e razionalizzazione della produzione giornaliera e settimanale.
- Preparazione e utilizzo di marmellate, glasse e farce per torte e pasticceria fresca.
- Produzione di gelati, mousse e dessert freddi.
- Collaborazione alla pulizia delle apparecchiature e delle aree di lavoro nel rispetto degli standard di igiene richiesti.
- Verifica delle scorte e gestione degli ordini degli ingredienti mancanti.
- Produzione di panettoni artigianali classici, glassati e alle creme.
- Sperimentazione e introduzione di ricette originali in aggiunta alla produzione classica.
- Riordino e manutenzione di macchinari, attrezzature e utensili per la preparazione degli impasti.
- Conservazione di materie prime e semilavorati secondo la normativa HACCP sulla sicurezza alimentare.

CONTATTI

- 📍 Via Tor Paluzzi , 00041, Albano Laziale, Roma
- ☎ 3511500239
- ✉ luigibarone1808@gmail.com
- 📅 18/08/1971

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Gestione del personale
- Capacità comunicative
- Gestione dei fornitori
- Controllo dei costi
- Capacità di motivare il team
- Spirito imprenditoriale
- Conoscenza di software di contabilità
- Conoscenza di software gestionali
- Competenze di marketing ristorativo
- Attestato HACCP
- Affidabilità
- Visione strategica
- Attenzione ai dettagli
- Tecniche di vendita
- Capacità di motivare
- Microsoft Word

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Diploma : Ragioneria, 06/1990
Centro studi - Albano laziale