



**LINGICAKE**  
Via Curiel, 10  
20060 LISCATE (MI)  
Cell 335-8301418  
www.lingicake.it  
FB e IST Lingicake  
Associato FIPGC

**Nome e Cognome:**

Indirizzo:

Email:

Nazionalità:

Data di Nascita:

**Michela Lingiardi**

Via Pietro Calvi 2 - 20129 Milano (Italia)

milingiardi@alice.it

italiana

21 dicembre 1969

**ESPERIENZE PROFESSIONALI**

Date (da –a)

Tipo di Impiego:

Principali mansioni e responsabilità

01 marzo 2017 → ad oggi

Pasticcere e Cake Designer

Aiuto pasticcere Prodotti Lievitati, torte da forno, biscotti.

Responsabile per la parte di Cake Design.

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Tipo di azienda o settore

La Piccola Officina dei Grandi Eventi, Maccastorna/Cremona

Settore Ristorazione - Catering

Date (da –a)

Tipo di Impiego:

Principali mansioni e responsabilità

01 marzo 2017 → ad oggi

Planner (dal 2003 al 2008) - Media Supervisor (dal 2008 al 2015) – Media Manager

Definizione e impostazione della strategia media, definizione, sviluppo, gestione e supervisione sui vari mezzi, risultati a consuntivo dell'efficacia della comunicazione e analisi sul ricordo delle campagne, buying, rapporti con le concessionarie, gestione processo di auditing, coordinamento e gestione del team di lavoro, gestione della relazione quotidiana col cliente, gestione coordinamento global Internazionale su alcuni clienti (Heineken, Kraft Heinz).

Clienti: Kraft heinz, Collistar, Regione Lombardia, Mareblu, Fage, UBS, Hearst, Heineken Italia, Pierre Fabre (Avène, Klorane, Dexeryl) Yakult, Milano Assicurazioni, Fondiaria Sai, Neo Network - The Club, Medel, Café Do Brasil, Party Gaming e partecipazioni a new business

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Tipo di azienda o settore

Starcom (ex Sparkfoundry, ex ex M,C&A Mediavest , ex Muraglia, Calzolari & Associati)

Comunicazione, Marketing e Media

Date (da –a)

Tipo di Impiego:

Principali mansioni e responsabilità

settembre 2000 - febbraio 2003

Media executive/Planner

Gestione campagne pubblicitarie (Tv – Stampa – Radio), sviluppo piani media, rapporti con le concessionarie, gestione coerenza tra planning, reportistica e fatturazione, analisi della concorrenza.

Clienti: Lycos, Club Med, Adidas, Festina Orologi

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Tipo di azienda o settore

Carat Italia – Aegis Media

Comunicazione, Marketing e Media

Date (da –a)

Tipo di Impiego:

1995-2000

Responsabile del progetto marketing “Punta in Alto”

Nome e indirizzo del datore di lavoro  
Tipo di azienda o settore

Elettrica Lombarda S.p.A - Liscate.  
Altre Attività Di Servizi

### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

Tipo di Istruzione e Formazione	Master in Marketing e Comunicazione d'Impresa presso Accademia di Comunicazione di Milano  Laurea in Scienze Politiche, indirizzo Politico-Sociale, piano di studi Programmazione socio-economica, presso Università degli Studi di Milano  Diploma di Ragioneria e Perito Commerciale presso Istituto Tecnico Statale Commerciale e per Geometri Argentia
Tipo di Istruzione e Formazione In Arte	Disegno dal vero, Pittura, Incisione presso NABA (Nuova Accademia di Brera) Milano, e presso lo StudioA14 a Milano
Tipo di Istruzione e Formazione In Pasticceria e Cake Design	Dicembre 2018 Master in Fiori realistici Stella di Natale e bacche (20 ore) con Cinzia Iotti a Milano  Dicembre 2018 Corso Babà in Vaso Cottura con Massimo Pica, presso Massimo Pica Pastry School Milano  Novembre 2018 Corso Fiori realistici Anemone con Rita D'Ascenzio a Milano  Ottobre 2018 Corso Ghiaccia Reale con Manuela Taddeo a Milano  Ottobre 2018 Level 1st Certificate in Chocolate Tasting con Monica Meschini dell'International Institute Chocolate Tasting a Milano  Settembre 2018 Corso base di Zucchero artistico, con Vincenzo Ciccarello a Milano  Giugno 2018 Corso di Tecniche di Glassaggio con Valentina Graniero a Milano  Maggio 2018 Corso decorazioni Biscotti con la Ghiaccia con Dolce Flo, a Desio  Aprile 2018 Corso Modelling con Mary Presicci a Milano  Aprile 2018 Corso Pasta Frolla Artistica con Elisabetta Corneo di Artefrolla presso Prà de la casa  Dicembre 2017 Corso Dolci di Natale (muffin e biscotti) Vegani con Stefano Broccoli presso Funny Veg Academy Milano  Novembre 2017 Corso La Pasticceria del benessere con Omar Busi presso Cast Alimenti a Brescia Luglio 2017 Corso Monoporzioni con Diego Crosara presso Cast Alimenti Brescia

Marzo 2017  
Corso Crostate con Gianluca Fusto presso Cast Alimenti Brescia

Dicembre 2016  
Corso Biscotti decorati con le varie tecniche della ghiaccia con EvelineDecora a Milano

Settembre – Dicembre 2016  
Corso di Pasticceria Professionale con Attestato regionale di competenza, presso la C.A.S.T Alimenti S.r.l. Brescia  
Prodotti lievitati, Pasta Sfoglia, Impasti base, Torte e pasticceria mignon, Farcitura delle diverse forme di impasto, formatura dell'impasto in base ai diversi tipi di prodotti da forno, cottura in forno, impasto degli ingredienti per prodotti da forno.

Febbraio 2016  
Corso Base aerografia su torta con Giovanni Vitti a Seregno

Marzo 2013  
Corso Fiori rosa, mugugno e geranio con MariaCristina Hellmann presso Italiancakedesign

Novembre 2012  
Corso decorazione cupcake natalizi con MariaCristina Hellmann

Ottobre 2012  
Corso Halloween con MariaCristina Hellmann presso Italiancakedesign

Aprile 2012  
Corso Modelling di una bambola con Teresa Pugliese Carchedi presso Italiancakedesign

Ottobre 2011  
Corso decorazione soggetto nascita con MariaCristina Hellmann

Maggio 2011  
Corso base cake design con Nana&Nana Cakes a Milano

1996  
Corso base di pasticceria con Angelo Principe presso IPCA a Miano

### **CAPACITA' E COMPETENZE PERSONALI**

Madrelingua	Italiana
Altre Lingue	Inglese B1 e Tedesco A2
Capacità e competenze sociali	Spirito di Gruppo Buona capacità di comunicazione ottenuta grazie alle mie esperienze lavorative. Mi adatto con facilità a nuovi ambienti e situazioni lavorative.
Capacità e competenze organizzative	Responsabile di 3 persone. Capacità di organizzazione e pianificazione delle attività, capacità di lavorare in situazione di stress legate soprattutto alle scadenze lavorative. Buona esperienza nella gestione di progetti o gruppi (Formazione coordinare i collaboratori).
Capacità e competenze tecniche	Buone competenze legate al cake design e alla pasticceria tradizionale e moderna, e ottime competenze legate al settore della comunicazione/media

Capacità e competenze informatiche	Ottima conoscenza del sistema operativo Windows (Excell, Power Point, Word). Corso di excell avanzato e Power Point
Capacità e competenze artistiche	buona manualità tecnica nella pittura nella realizzazione di fiori in gum paste e nella lavorazione artistica con la pasta di zucchero.
Altre capacità e competenze	Possesso della certificazione HACCP
Riconoscimenti	<p>Novembre 2018- Shaki Cake International Festival 2018 – categoria Torte dipinte – Medaglia di bronzo</p> <p>Febbraio 2018 – Campionati Nazionali Cake design</p> <p>Primavera 2014 – articolo sulla rivista Cakes &amp; Sugarcraft, numero 124</p> <p>Novembre 2013 - Mostra Oltre il dolce colore, Pittura, Colore, Gesti, tele ma anche Torte – Palazzo Trivulzio a Melzo</p>