

Gian Luca Forino

Consulente | Formatore
Pasticciere in viaggio



Profilo

Consulente specializzato in pasticceria creativa contemporanea, cioccolateria e grandi lievitati. Collaboro con importanti aziende del settore e mi occupo di formazioni nelle scuole professionali. Autore del libro **"In Viaggio Diario Di Un Pasticciere"** e della rubrica **"Think Taste, Sapere il Sapore"** sulla rivista Pasticceria Internazionale. Esperto indagatore del gusto, collaboro con diverse realtà sia come degustatore che come giudice in competizioni del settore nazionali ed internazionali.

Competenze

- Formazione del personale | Bilanciamento | Creazioni su misura | Divulgazione | Degustazione Ottimizzazione del processo produttivo | Ricerca e Sviluppo | Progettazione Laboratori

Contatti

-  Info@gianlucaforino.net
-  Pasticciere in Viaggio
-  Gian Luca Forino
-  www.gianlucaforino.net

Docenza | Collaborazioni

CASTalimenti | Brescia

Docente dell'Alta Formazione e Masterclass
2017 - in corso

A Tavola Con Lo Chef | Roma

Docente del Professionale di Pasticceria e Masterclass
2015 - in corso

Valrhona | Italia

Consulente, dimostratore, docente presso il V-Lab e In Cibus
2018 - in corso

CASTimpresa | Italia

Consulente di pasticceria per conto di CASTalimenti
2020 - in corso

International Chocolate Awards | Mondo

Giudice nella competizione mondiale di cioccolateria, pralineria, bean to bar, etc.
2018 - in corso

International Institute of Chocolate and Cocoa Tasting | Londra

Degustatore di cioccolato
2016 - in corso

Gian Luca Forino

**Consulente | Formatore
Pasticciere in Viaggio**

Esperienze professionali

Consulenze strutturali di pasticceria

- **Corona Alta Pasticceria | 2021 | Milano:** Start up, supporto nella creazione del format, progettazione del laboratorio, formazione del personale, ideazione linea prodotti.
- **Zero&Zero | 2021 | Gavardo:** studio delle linee produttive gluten-free (pasticceria da forno, pasticceria moderna, biscotteria, pralineria), formazione del personale, selezione delle materie prime, semplificazione dei processi produttivi.
- **Giuffré Forno & Gelato | 2020 | Roma:** Ideazione del format Forno&Gelato, formazione del personale, ristrutturazione del processo produttivo
- **Hiroimi Cake | 2019/20 | Roma:** Start up, creazione della linea dolce, ottimizzazione dei processi produttivi, progettazione del laboratorio, formazione del personale, analisi dei costi, studio dei prodotti adatti alla fornitura e spedizione in tutta italia, logistica. Il set-up, i dolci e l'organizzazione messi in atto hanno permesso all'azienda oggi di produrre 20'000 monoporzioni al mese, fornire ristoranti in tutto il territorio italiano e aprire diversi punti vendita all'interno dei supermercati Carrefour.
- **Caffé Hungaria | 2019 | Roma:** Start up, selezione materie prime, formazione del personale, creazione linea dolce.
- **Consulenze Minori | 2017-22 | Italia:** Torcé, Otaleg, I Mannari, Pasticceria Malgeri, Pasticceria Troiano, Le Bontá, Dal Catenaccio, Pasticceria Ferretti, Madeleine, Gunther.

Esperienze Lavorative

- **La Portineria | 2014-18 | Roma | Capo pasticciere Proprietario:** Ideazione del concept del locale, creazione e messa in produzione di: piccoli e grandi lievitati, torte da forno, pasticceria moderna mono e torte, pralineria, linea brunch, eventi, pasticceria salata. Da subito inserita nella guida del Gambero Rosso Pasticcieri e Pasticceria con 86\100. Premiata come miglior colazione del Lazio, per il Gambero Rosso, e riconosciuta spesso tra le Top3 pasticcerie di Roma.
- **Quisisana | 2013 | Capri | Demi-chef:** Responsabile del carrello dei dolci, torte moderne, petit four, pralineria, assistente alla realizzazione dei dessert al piatto.
- **Cristalli di zucchero | 2011-13 | Roma | Pasticciere:** Realizzazione di torte moderne, mignon, piccoli e grandi lievitati, pralineria, pasticceria salata.
- **CASTalimenti | 2010/11 | Brescia | Stage:** Assistente dei docenti durante il percorso di Alta Formazione, assistente al docente durante le masterclass, assistente del team italiano vincitore della Coppa del Mondo di Pasticceria Juniores 2011.
- **Il Tuo Fornaio | 2009 | Roma | Stage:** Supporto nella preparazione del banco di pasticceria, supporto alla preparazione dei piccoli lievitati e della mignon. Produzione di uova di pasqua e praline.



Gian Luca Forino

Consulente | Formatore
Pasticciere in Viaggio



Premi & Riconoscimenti

- 2019 e 2018 | Relatore ad **Identità Golose** sul tema pasticceria per due anni consecutivi..
- 2017 e 2018 | Relatore al corso di studi **Microbiologia degli Alimenti e delle Fermentazioni** presso l'università **Roma3** sul tema del lievito madre e dei grandi lievitati.
- 2015 | **Argento** | **International Chocolate Award**
- 2014 | **Secondo Classificato** | Programma televisivo **Il Più Grande Pasticciere**.
- 2014 | **Premio Speciale "I Classici Di Domani"** sulla guida del **Gambero Rosso**.
- 2013 | **Conferimento del diploma al merito dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani** per la medaglia d'oro al campionato mondiale
- 2013 | **Oro** | **Coppa del mondo di pasticceria juniores**.
- 2013 | **Premi speciali della giuria: Migliori Praline, Miglior Torta, Miglior scultura in zucchero.**
- 2012 | **Oro** | **Campionato Italiano di Pasticceria Juniores**
- 2012 | **Premi speciali della giuria: Miglior Torta Al Cioccolato, Miglior Scultura in Zucchero.**

Corsi di aggiornamento

- 2022 | La pasticceria di **Francois Doubinet**
- 2022 | La pasticceria vegetale **Javier Guillen**
- 2022 | Dolci da forno **Stefano Laghi**
- 2021 | Biscotteria, mignon, decori, soggetti, glasse con **Emmanuele Forcone**.
- 2021 | Grandi lievitati **Giambattista Montanari**
- 2021 | Degustazione fiori, spezie, erbe **Monica Meschini**
- 2021 | Lievitati della prima colazione **Andrea Tortora**
- 2021 | Marmellate e confetture **Yuri Cestari e Gabriele Bozio**
- 2021 | Master cioccolateria con **Guido Castagna**
- 2020 | Cristallizzazione dei grassi **Yuri Cestari**
- 2020 | Afternoon Tea **Franco Ascari e Monica Meschini**
- 2020 | Addensanti, Idrocolloidi, Pectine, Gelificanti **Sosa**
- 2019 | Pralineria **Javier Guillen**
- 2019 | Fermentazioni spontanee e lievito madre **Carlo Di Cristo**
- 2019 | Praline a lunga conservazione **Stefano Laghi**
- 2019 | Pasticceria contemporanea **Paco Torreblanca**
- 2019 | Ingredientistica **Leonardo Di Carlo**
- 2016 | Pasticceria per le intolleranze e senza glutine **Gabriele Bozio**
- 2015 | Pasticceria Salutistica **Gabriele Bozio e Nicola Micheletto**
- 2015 | Grandi lievitati **Rolando e Francesca Morandin**
- 2015 | Cake da viaggio **Yann Duytsche**
- 2011 | Sculture in zucchero artistico **Davide Malizia**
- 2010 | Viennoiserie **Gaetan Paris**
- 2010 | Gelato e torte gelato **Alain Chartier**
- 2010 | Torte moderne e semifreddi **Luigi Biasetto**
- 2010 | Corso professionale di gelateria **Francesco Palmieri**
- 2010 | La chimica del gelato **Paolo Cappellini**
- 2010 | Corso professionale di cioccolateria **Eliseo Tonti**