



Melania è un tecnico gelatiere-pasticciere con la passione per il decoro e i colori.

Si occupa di consulenze, formazione individuale e start up; organizza corsi di pasticceria base e utilizzo dei semilavorati presso grossisti e rivenditori. Collabora con PreGel dal 2011 come chef dimostratore e ha seguito l'azienda in expo internazionali curando gli allestimenti delle vetrine di pasticceria, sia fredda che da forno.

Inizia a lavorare nella gelateria di famiglia nel 1987, imparando così le basi del lavoro artigianale.

La curiosità e l'interesse per la pasticceria, la cucina, la presentazione e l'utilizzo dei colori, la portano a conseguire con merito le qualifiche di Tecnico dei servizi ristorativi e Chef di cucina.

Altri corsi frequentati riguardano gli allestimenti a tema delle vetrine, merceologia degli alimenti e HACCP, marketing e orientamento al cliente.

La scelta finale è quella di mettere a disposizione esperienza e professionalità attraverso un programma innovativo di presentazione del gelato.

Melania Laveni

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali  
ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003  
n.196 “Codice in materia di protezione dei dati personali”