



TIVOLI FORMA S.r.l.-unipersonale

I.I. e F.P. "A. Rosmini"

Sede legale: 00019 Tivoli Viale Mannelli n. 9

Capitale Sociale € 25.000,00

R.E.A. n. 1238379

Codice Fiscale e Partita IVA: 10511931007

Prot. 2025-TV-002481 del 16/12/2025

LETTERA D'INCARICO PROFESSIONALE

CIG B99F327E40

La **Tivoli Forma srl** unipersonale, con sede in, Viale Mannelli n. 9 – 00019 Tivoli-RM C.F./P.IVA 10511931007 nella persona dell'Amministratore Unico Prof.ssa Laura Maria Giovannelli, di seguito indicata come la **Committente**

CONFERISCE

Alla Sig.ra **IRENE TOLOMEI** con sede in ===== in ===== (Rm) C.F. TLMRNI96E49H501N mail: ===== indicata come **Professionista**.

Il seguente incarico professionale, è disciplinato dai seguenti articoli ed accettato dal professionista mediante sottoscrizione della presente lettera di incarico.

1. Oggetto e complessità dell'incarico:

Il seguente incarico viene conferito al professionista per espletare attività di: **dimostrazione culinaria all'interno del laboratorio del settore ristorazione della Tivoli Forma Srl** nell'ambito della dimostrazioni culinarie che svolgerà all'interno del laboratorio di cucina per i nostri corsi autorizzati dalla Città Metropolitana Roma Capitale per l'A.F.25/26 con le determinazioni dirigenziali Regione Lazio R.U. G16238/2025 e R.U. 5214/2025 che si svolgeranno presso la sede del Committente.

L'incarico conferito, le prestazioni necessarie al suo assolvimento, il suo grado di complessità, nonché tutte le informazioni utili circa gli oneri ipotizzabili fino alla sua conclusione, sono state indicate sulla base degli elementi raccolti nel corso dell'incontro preliminare con il Cliente.

Il compenso pattuito nella misura indicata all'art. 4 è stato determinato in funzione delle prestazioni ipotizzabili alla data del conferimento e indicate nello specifico articolo.

2. Esecuzione dell'incarico

Il Professionista si impegna ad eseguire l'incarico conferito dal Cliente nel rispetto degli artt. 2229 e ss. del codice civile.

In caso di mancata preventiva comunicazione che permetta l'adeguata sostituzione del professionista, verrà applicata una penale economica. Il tempo minimo di comunicazione per la sostituzione è di 5 (cinque) giorni lavorativi e determinerà la sostituzione definitiva del docente.

In caso di mancata comunicazione nei tempi indicati, sarà applicata una penale di € 200,00 (duecento/00) per l'interruzione del servizio formativo.

Pag. 1 a 3

00019 TIVOLI (RM) -Viale Mannelli, 9 Tel. 0774/31.991

00010 VILLA ADRIANA (RM) -Via Umbria, 5 Tel 0774/531134 – 0774/382133

00036 PALESTRINA (RM) – Via Madonna delle Grazie, 6/8 Tel. 06.86291828 - 06.39376486

e-mail: cfprosmi@tivoliforma.it - sito web: www.tivoliforma.it



Certificato N° 14277/06/S



TIVOLI FORMA S.r.l.-unipersonale

I.I. e F.P. "A. Rosmini"

Sede legale: 00019 Tivoli Viale Mannelli n. 9

Capitale Sociale € 25.000,00

R.E.A. n. 1238379

Codice Fiscale e Partita IVA: 10511931007

pubblicare il mio curriculum vitae sul proprio sito istituzionale www.tivoliforma.it sez. Amministrazione Trasparente e per questo mi impegno a trasmetterlo immediatamente privo di fotografia e dati personali sensibili."

Tivoli, 16/12/2025

Tivoli Forma srl

Prof.ssa Laura Maria Giovannelli



Per Accettazione

Il Professionista

Ai sensi del Regolamento (UE) 679/2016 (GDPR) del D.Lgs. n. 196/2003 e D.Lgs n. 101/2018, La informiamo che il trattamento dei dati personali forniti o comunque acquisiti dall'Amministrazione di Tivoli Forma s.r.l.- Unipersonale è finalizzato unicamente all'espletamento di attività inerenti il procedimento di assunzione e successivamente di gestione del personale a contratto, nel rispetto della normativa specifica citata e delle disposizioni dei Contratti Collettivi di lavoro.

I Suoi dati personali potranno essere comunicati ai seguenti soggetti:

Pubbliche Amministrazioni;

Istituti di credito per il pagamento;

Società di servizi informatici o di archiviazione;

Servizi pubblici, Società, Professionisti di supporto ad attività di gestione;

Se riterrà che il trattamento dei Suoi dati personali avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento, ha il diritto di proporre reclamo a Tivoli Forma s.r.l.- Unipersonale, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie (art. 79 del Regolamento). L'apposita istanza potrà essere presentata utilizzando i riferimenti di seguito riportati

Il titolare del trattamento:

Tivoli Forma s.r.l. – Unipersonale

Viale Mannelli, 9 – 00019 Tivoli (Roma)

recapito telefonico: 0774 31991

www.tivoliforma.it - : postmaster@pec.tivoliforma.it

Il responsabile della Protezione dati (RPD): EU Service Srl - recapito telefonico: 0774 903270 e-mail rp@euroservice.it

Per accettazione

Pag. 3 a 3

00019 TIVOLI (RM) -Viale Mannelli, 9 Tel. 0774/31.991

00010 VILLA ADRIANA (RM) –Via Umbria, 5 Tel 0774/531134 – 0774/382133

00036 PALESTRINA (RM) – Via Madonna delle Grazie, 6/8 Tel. 06.86291828 - 06.39376486

e-mail: cfprosmi@tivoliforma.it - sito web: www.tivoliforma.it



Certificato N° 14277/06/S



PRESENTAZIONE

Pasticcera con esperienza in alberghi, ristoranti e pasticcerie.
-Head Pastry Chef del Gruppo Manfredi
-Premiata tra i 100 under 30 Leader del futuro per Forbes Italia
-Vincitrice del premio "Emergente Pastry 2021" by Witaly

ESPERIENZA LAVORATIVA

Irene Tolomei

01/11/2021 - ATTUALE Roma, Italia

Head Pastry Chef Aroma Restaurant, 1 Stella Michelin presso Palazzo Manfredi

Pastry chef del ristorante Aroma e del suo hotel Palazzo Manfredi:

- gestione ordini e personale di pasticceria
- gestione panificazione, dessert al piatto, piccola pasticceria del ristorante
- gestione linea della pasticceria per ospiti dell'albergo (biscotteria, torte su ordinazione)
- gestioni delle colazioni dell'albergo

01/11/2022 - ATTUALE Roma, Italia

Docente di pasticceria Italian Chef Academy

Docente di pasticceria su varie tematiche:

- Gelato
- Creme
- Dessert al piatto
- Lievitati

01/04/2021 - 01/09/2021 Orta san Giulio, Italia

Demi Pastry Chef Villa Crespi, Relais Chateaux 2 stelle Michelin, Chef Patron Antonino Cannavacciuolo

- Dessert al piatto
- Colazioni per hotel
- Gestione di stagisti e commis
- Gestione e organizzazione della produzione della linea giornaliera e settimanale
- Gelati e sorbetti
- Eventi e banchetti personalizzati
- Panificazione

31/08/2020 - 31/01/2021 Roma, Italia

Pasticcera MadelTerraneo Terrace and Restaurant a La Rinascente & All'oro restaurant 1 Stella Michelin

- dessert al piatto
- brunch
- macaron e biscotti da thè
- aperitivi
- banchetti personalizzati

30/09/2019 - 01/10/2020 Roma, Italia

Capo partita pasticceria Mediterraneo, Ristorante e giardino, Museo MAXXI

- Calcolo del food cost
- Ordini e gestione del personale e stagisti
- Buffet per eventi aziendali
- Gelateria
- Eventi rilevanti (Migliori 100 secondo Forbes Italia, Festa del cinema di Roma)
- Dessert al piatto
- Feste di compleanno
- Banchetti
- Dessert per manifestazioni gastronomiche

30/04/2019 – 30/09/2019 Roma, Italia

● **Pastry commis** Hotel Raphael 5 stelle Extra Lusso, Relais Chateaux

- Panificazione, grissini
- Colazioni
- Pasticceria da thè
- Dessert al piatto
- Gelateria
- Torte per compleanni e eventi
- Banchetti

Indirizzo Largo Febo 2, 00186, Roma, Italia

30/04/2019 – 30/09/2019 Roma, Italia

● **Pastry commis** Mater Terrae Ristorante, vegetariano, Michelin 2019, consulenza Pietro Leeman 2 stelle Michelin

- Panificazione
- Gelateria
- Dessert al piatto
- Piccola pasticceria
- Banchetti
- Eventi ristorazione

Impresa o settore Servizi di alloggio e di ristorazione **Indirizzo** Largo Febo 2, 00186, Roma, Italia

31/12/2018 – 30/04/2019 Roma, Italia

● **Stage pasticceria** Pasticceria Gruè (AMPI)

- Torte moderne
- Viennoiserie
- Macaron e ganache
- Pane
- Gelateria
- Catering

Indirizzo Viale Regina Margherita 95/97, Roma, Italia

PREMI E MENZIONI

● **Inserita tra i 100 Under 30 Leader Del Futuro per Forbes Italia che stanno cambiando il mondo del lavoro**

Link <https://forbes.it/2024/05/10/10-idee-under-30-forbes-2024-art-culture/>

● **Inserita nei "casi di successo" della Cast Alimenti**

Link <https://www.castalimenti.it/irene-tolomei/>

● **Vincitrice premio "Emergente Pastry Chef 2021" by Witaly di Luigi Cremona**

● **Selezionata tra i miglio Pastry Chef Italia Squisita 2023**

● **Selezionata tra le pasticcere più promettenti della Capitale by Reporter Gourmet**

Link <https://reportergourmet.com/it/ricette-degli-chef/1009-la-carrot-cake-a-forma-di-carota-che-spopola-a-roma-il-dolce-geniale-di-irene-tolomei>

● **Finalista "Bake Off Italia 6"**

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

09/09/2011 – 09/09/2015 Roma, Italia

● **Diploma liceo scientifico** Liceo scientifico Archimede

Votazione 95/100

09/09/2015 – 21/03/2018 Roma, Italia

● **Laurea Triennale in Scienze Biologiche** Università di Roma "La Sapienza"

Votazione 110 e lode

31/08/2018 – 24/05/2019 Brescia, Italia

Diploma professionale di pasticceria Alta formazione Pasticcere, Cast Alimenti

Indirizzo Via Serenissima 5, Brescia, Italia

31/08/2018 – ATTUALE

Haccp

20/09/2020 – 23/09/2020

Diploma zucchero artistico con Davide Malizia Aromacademy

Corso di Panificazione e grandi lievitati con Andrea Tortora

Corso sulla panificazione rilasciato da Petra Farine

COMPETENZE LINGUISTICHE

LINGUA MADRE: italiano

Altre lingue:

inglese

Ascolto B1

Produzione orale B1

Lettura B1

Interazione orale B1

Scrittura B1

francese

Ascolto B1

Produzione orale B1

Lettura B1

Interazione orale B1

Scrittura B1

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

PATENTE DI GUIDA

Patente di guida: B

COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI

Competenze comunicative e interpersonali.

Buone competenze comunicative, capacità di lavorare in gruppo

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".

AD5 - Affidamento diretto di appalti di importo inferiore a 5.000 euro

Codice Appalto (Univoco)	Stato Procedura	Data Creazione
PCP-20251216-02785	Pubblicato	16/12/2025, 10:00:46
N. Lotti	Importo Procedura	Fase
1	400	Affidamento
Oggetto		
DIMOSTRAZIONE CULINARIA		

Prosegui Procedura →

Lotti associati



CIG	Stato	Fase	Oggetto	Operazioni
B99F327E40	Aggiudicato	Affidamento	DIMOSTRAZIONE CULINARIA ALLIEVI SETTORE RISTORAZIONE	

