FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome: Andrea Ravasio

Indirizzo:

Telefono:
Cell:
Fax: /
E-mail:
codice fiscale:
partita IVA:

Nazionalità Italiana

Data di nascita

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (Da – a): Settembre 1992 Luglio 1997
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: IPSSAR di San Pellegrino Terme (Istituto alberghiero)
Tesi: "Non solo cucina" Studio, ricerca ed esperienza per il raggiungimento di obiettivi tecnico-professionali finalizzati al conseguimento di abilità che permettono di affrontare il mercato del lavoro e particolari esigenze del settore ristorativi

• Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	Tecnico dei servizi ristorativi specializzato in Cater-Banqueting
• Qualifica conseguita	**Maturità di Tecnico dei servizi della ristorazione**
• Livello nella classificazione nazionale	

• Date (Da – a) : Marzo 1998 a Maggio 1999
Svolgimento del **servizio civile** presso A.N.M.I.C Bergamo (Ente assistenza invalidi) .
Mansione svolta all'interno dell'Ente è stata quella di segretario e assistenza invalidi.

• Date (Da – a): ottobre 1998-2004
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: Corso di Laurea Quinquennale in Scienze e tecnologie alimentari (Università di Milano)
Tesi: "Effetto della acidificazione ottenuta per via chimica o biologica sulle proprietà di impasti modello e sulle caratteristiche del prodotto finito"

• Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	Ricerca e sviluppo in campo della tecnologia alimentare
• Qualifica conseguita	**Dottore Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari**
• Livello nella classificazione nazionale	Pieni voti

Autorizzo il trattamento e la comunicazione dei miei dati personali (Regolamento UE 2016/679)

• Date (Da – a): Novembre 2004
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: Leonardo Da Vinci di Bergamo(Centro di formazione)

• Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	**Patente Europea del Computer** (utilizzo ambiente Window e di vari applicazioni informatiche)
• Qualifica conseguita	ECDL (European-Computer-Driver-Licences)
• Livello nella classificazione nazionale	Conseguimento

• Date (Da – a): Luglio 2005
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: **Esame di Stato per l'abilitazione alla professione di "Tecnologo Alimentare"**

• Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	Studio ad ampio raggio in materia alimentare
• Qualifica conseguita	**Tecnologo Alimentare**
• Livello nella classificazione nazionale	Iscrizione all'albo Lombardia e Liguria nell'anno 2005, attualmente N°298 OTALL

• Date : 23 Aprile 2008
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: **"Università degli studi di Milano con patrocinio Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria"**

• Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	**Giornata di studio Formazione e lavoro: sicurezza alimentare, protezione dei consumatori, tutela delle imprese.**
• Qualifica conseguita	Certificato di frequenza.
• Livello nella classificazione nazionale	Corso d'aggiornamento**.**

• Date (Da – a): Settembre 2008- luglio 2009
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: **Collage di Guilford**

• Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	Perfezionamento della lingua Inglese
• Qualifica conseguita	**FCE (FIRST ENGLISH CERTIFICATE)**
• Livello nella classificazione nazionale	

• Date : 29-30-31 Marzo 2012
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: **AIC (Associazione Italiana Celiachia)**

• Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	**"Le Nuove Frontiere della Celiachia: un aggiornamento dalla ricerca di base a quella clinica".**
• Qualifica conseguita	Certificato di frequenza.
• Livello nella classificazione nazionale	Corso d'aggiornamento**.**

• Date (Da – a): Settembre 2011- Maggio 2012
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: **Università degli Studi Guglielmo Marconi di Milano** (For.Com Consorzio Interuniversitario)

• Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	"Scienze della valutazione dell'apprendimento: strategie e metodologie didattiche". Corso post-lauream annuale 1500 ore.
• Qualifica conseguita	**Diploma di perfezionamento**
• Livello nella classificazione nazionale	Conseguimento

• Date (Da – a): Luglio - Ottobre 2012
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: **Università di Milano - Facoltà d'Agraria**

Autorizzo il trattamento e la comunicazione dei miei dati personali (Regolamento UE 2016/679)

• Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	"Selezione per reclutamento **Tirocinio Formativo Attivo** per l'insegnamento della materia Scienze dell'alimentazione negli istituti superiori (classe di concorso A 057)"
• Qualifica conseguita	**Idoneo**
• Livello nella classificazione nazionale	

• Date (Da – a): Settembre 2012- Maggio 2013
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: **Università degli Studi Guglielmo Marconi di Milano** (For.Com Consorzio Interuniversitario)

• Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	"Nuove tecnologie didattiche per la scuola: "la lavagna interattiva e il libro digitale". Corso post-lauream annuale 1500 ore.
• Qualifica conseguita	**Diploma di perfezionamento**
• Livello nella classificazione nazionale	Conseguimento

• Date : 9 -23 Aprile 2013
Nome e tipo di istituto di formazione: "**Istituto Alberghiero di San Pellegrino Terme" Bergamo**

• Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	**"Corso generale e specifico per la Sicurezza e D.Lgs 81/2008 codice ateco 2007 85.02.39**
• Qualifica conseguita	Certificato di frequenza (8 ore).
• Livello nella classificazione nazionale	Corso d'aggiornamento**.**

• Date : 13 Novembre 2013
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: **FAMI-QS Asbl in Brussels**

• Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	**"FAMI-QS quality certification" (certificazione di qualità in campo di premiscele e mangimi complementari).**
• Qualifica conseguita	Certificato di frequenza.
• Livello nella classificazione nazionale	Corso d'aggiornamento**.**

• Date (Da – a): Settembre 2013 a giugno 2014
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: **Centro EDA**, **Istituo "Cesare Pesenti" di Bergamo**

• Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	Perfezionamento della lingua Inglese per livello **CAE Advance (Cambridge)**
• Qualifica conseguita	Attestato di frequenza
• Livello nella classificazione nazionale	Attestato di frequenza

• Date (Da – a): marzo 2014 ad luglio 2014
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: **Università cattolica del Sacro Cuore - Brescia**

• Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	**Percorso abilitante speciale: a**bilitazione all'insegnamento nelle scuole secondarie per il laboratorio di servizi dell'enogastronomia.
• Qualifica conseguita	**Abilitazione all'insegnamento**
• Livello nella classificazione nazionale	

• Date : 14-15 Luglio 2014
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: **"A&Q Polo per la qualificazione del sistema Agro-Industriale"**

Autorizzo il trattamento e la comunicazione dei miei dati personali (Regolamento UE 2016/679)

• Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	**Auditor Interno per la qualità nel settore Agro-Alimentare: Standar UNI EN ISO 2200:2005**
• Qualifica conseguita	Certificato di frequenza e di qualifica.
• Livello nella classificazione nazionale	Corso d'aggiornamento**.**

• Date (Da – a): gennaio 2015- luglio 2015
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: **Università di Milano - Facoltà d'Agraria**

• Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	**Tirocinio Formativo Attivo** per l'insegnamento della materia Scienze dell'Alimentazione negli istituti superiori (classe di concorso A 057)"
• Qualifica conseguita	**Abilitazione all'insegnamento**
• Livello nella classificazione nazionale	

• Date : 31 marzo 7-14- 28 Aprile 2016
Nome e tipo di istituto di formazione: "**Istituto Alberghiero Alfredo Sonzogni Nembro" Bergamo**

• Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	**"Corso specifico per preposto allla Sicurezza dei posti di lavoro e D.Lgs 81/2008**
• Qualifica conseguita	Certificato di frequenza (8 ore).
• Livello nella classificazione nazionale	Corso d'aggiornamento**.**

• Date : 25 Ottobre 2016
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: **Laboratorio chimico della camera di commercio di Torino**

• Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	**"La costruzione dell'etichetta alimentare secondo il regolamento CE 1169/2011".**
• Qualifica conseguita	Certificato di frequenza.
• Livello nella classificazione nazionale	Corso d'aggiornamento **6 CF per aggiornamento Profesionale OTALL**

• Date : Ottobre 2016 –giugno 2017
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: **Ministero pubblica istruzione**

• Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	**"Formazione neoassunti".**
• Qualifica conseguita	Certificato di frequenza.
• Livello nella classificazione nazionale	Corso per finire anno di prova insegnamento scuole di secondo grado

• Date : 16-17-18 2017 gennaio 2017
Nome e tipo di istituto di formazione: "**AIAS ACCADEMY" MILANO**

• Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	**Corso "il formatore alla Sicurezza dei posti di lavoro"**
• Qualifica conseguita	Certificato di frequenza (24 ore).
• Livello nella classificazione nazionale	Corso d'aggiornamento**.**

• Date : 17 Luglio 2017
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: **Laboratorio chimico della camera di commercio di Torino**

• Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	**"Shelf Life alimenti: dalla scelta dei parametri all' interpretazione delle informazioni ".**
• Qualifica conseguita	Certificato di frequenza.
• Livello nella classificazione nazionale	Corso d'aggiornamento **6 CF per aggiornamento Profesionale OTALL**

Autorizzo il trattamento e la comunicazione dei miei dati personali (Regolamento UE 2016/679)

• Date : 25 Ottobre 2017
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: **CHRYSTEIN FOOD HYGIENE**

• Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	**"Biofilm: un rischio crescente oggi controllabile".**
• Qualifica conseguita	Certificato di frequenza.
• Livello nella classificazione nazionale	Corso d'aggiornamento **4 CF per aggiornamento Profesionale OTALL**

• Date : 10 Novembre 2017
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: **OMCeOMI in collaborazione con CF**

• Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	**"Il processo al latte".**
• Qualifica conseguita	Certificato di frequenza.
• Livello nella classificazione nazionale	Corso d'aggiornamento **4 CF per aggiornamento Profesionale OTALL**

• Date : 24 Aprile 2018
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: **CAST ALIMENTI**

• Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	**"Succhi e centrifughe".**
• Qualifica conseguita	Certificato di frequenza.
• Livello nella classificazione nazionale	Corso d'aggiornamento

• Date : Maggio- giugno 2018
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: **ISIS "Oscar Romero" Albino**

• Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	**"Dabate: nuova metodologia didattica".**
• Qualifica conseguita	Certificato di frequenza.
• Livello nella classificazione nazionale	Corso d'aggiornamento **10 CF per aggiornamento Profesionale OTALL**

• Date : 27-28-29 Luglio 2018
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: **Food Preventive System Control Alliance**

• Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	**"Preventive control of Human food".**
• Qualifica conseguita	Certificato di frequenza titoloo di PCQI for human food.
• Livello nella classificazione nazionale	Corso d'aggiornamento **20 CF per aggiornamento Profesionale OTALL**

• Date : 15 Maggio 2019
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: I**N-Formare la qualità del cibo a convegno**

• Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	**"Controlli ufficiali: al via il regolamento 625/2017. Istruzioni per l'OSA".**
• Qualifica conseguita	Certificato di frequenza.
• Livello nella classificazione nazionale	Corso d'aggiornamento **6 CF per aggiornamento Profesionale OTALL**

• Date : 24 Aprile 2019
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: **Formever Lab**

Autorizzo il trattamento e la comunicazione dei miei dati personali (Regolamento UE 2016/679)

• Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	**"WEB APP & CLASSI VIRTUALI: INNOVAZIONE DIDATTICA E DIDATTICA VIRTUALE".**
• Qualifica conseguita	Certificato di frequenza.
• Livello nella classificazione nazionale	Corso d'aggiornamento per docenti delle scuole secondarie superiori

• Date : 18 febbraio 2020
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: **AITA (Associazione tecnologi alimentari)**

• Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	**"Oli e grassi nell'industria alimentari".**
• Qualifica conseguita	Certificato di frequenza.
• Livello nella classificazione nazionale	Corso d'aggiornamento professionale

• Date : 23 luglio 2020
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: **OTALL (Ordine dei tecnolofi Lombardia e Liguria)**

• Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	**"Ristorazione scolastica: confronto tra gli attori per ripartire in sicurezza per emergenza Covid-19".**
• Qualifica conseguita	Certificato di frequenza.
• Livello nella classificazione nazionale	Corso d'aggiornamento professionale

• Date : 12 novembre 2020
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: **OTALL (Ordine dei tecnolofi Lombardia e Liguria)**

• Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	**"Ristorazione scolastica: misure di contenimento Covid-19".**
• Qualifica conseguita	Certificato di frequenza.
• Livello nella classificazione nazionale	Corso d'aggiornamento professionale

• Date : 1 gennaio 2020 a gennaio 2021
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: **ICOTEA**

• Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	**"MASTER DI SECONDO LIVELLO DIRIGENZA SCOLASTICA. TRA NUOVE NORME E ORGANIZZAZIONE DIDATTICA".**
• Qualifica conseguita	Certificato di frequenza e profitto. Test finale superato il 15-01-2021
• Livello nella classificazione nazionale	Corso d'aggiornamento per docenti delle scuole secondarie superiori

Vincitore di concorso di merito per le scuole statali di secondo grado il 23 agosto 2016 per la classe di concorso A31 "Scienza dell'alimentazione" .
Vincitore di concorso di merito per le scuole statali di secondo grado il 31 agosto 2016 per la classe di concorso B20 "Laboratorio di enogastronomia: settore cucina

PRIMA LINGUA: ITALIANO

ALTRE LINGUE: Inglese, Francese.

Inglese: capacità di lettura, capacità di scrittura, capacità di espressione orale: Buona. Ho frequentato un anno il college di Guilford per sostenere l'esame del **Firts Certificate. Esame**

Francese: capacità di lettura, capacità di scrittura, capacità di espressione orale: Discreta

Autorizzo il trattamento e la comunicazione dei miei dati personali (Regolamento UE 2016/679)

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Nome e indirizzo del datore di lavoro: **AD FOOD MAZZOLENI SPA**
• Tipo di azienda o settore: AZIENDA ALIMENTARE
• Tipo di impiego: **Consulente tecnico**
• Principali mansioni e responsabilità: supporto sviluppo della struttura aziendale della gestione della qualità e della gestione ricerca e sviluppo
• Date (Da – a) : Aprile 2021 ad oggi

• Nome e indirizzo del datore di lavoro: **ORDINE TECNOLOGI LOMBARDIA E LIGURIA**
• Tipo di azienda o settore: gente pubblico
• Tipo di impiego: **Consigliere deil' Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardi e Liguria**
• Principali mansioni e responsabilità: consigliere su diversi ambiti dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari per la lombardia e la Liguria.
• Date (Da – a) : Luglio 2023 a gennaio 2025

• Nome e indirizzo del datore di lavoro: **Tribunale di Milano**
• Tipo di azienda o settore: giustizia
• Tipo di impiego: **Membro del Consiglio di Disciplina deil' Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardi e Liguria**
• Principali mansioni e responsabilità: compiti di istruzione e decisione delle questioni disciplinari dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari per la lombardia e la Liguria.
• Date (Da – a) : Aprile 2019 ad aprile 2022 (tre anni di incarico)

Nome e indirizzo del datore di lavoro: **IPSSAR A. Sonzogni Nembro**
• Tipo di azienda o settore: Istruzione (settore alimentare)
• Tipo di impiego: **Docente** di ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA E PASTICCERIA, ALIMENTI E ALIMENTAZIONE
• Principali mansioni e responsabilità: Attività di formazione pratica di cucina e formazione di organizzazione e gestione eventi ristorativi. Corsi professionalizzanti attinenti all'uso delle nuove tecnologie, dietologia teorica ed applicata, esercitazioni pratiche di banchetti. Preparazioni di concorsi gastronomici. Inoltre, ho effettuato lezioni di Alimenti e Alimentazione con argomenti che variavano dalla chimica organica a quella inorganica, metodi di conservazione degli alimenti, la diete alimentari etc.
• Date (Da – a) : Settembre 2019 oggi

• Nome e indirizzo del datore di lavoro: **ITIS Giulio Natta di Bergamo**
• Tipo di azienda o settore: Istruzione (settore sanitario)
• Tipo di impiego: **Docente**
• Principali mansioni e responsabilità: insegnamento di tecniche microbiologiche di controllo sanitario, igiene, anatomia, fisiologia e patologia.
• Date (Da – a) : Settembre 2018 a Settembre 2019

• Nome e indirizzo del datore di lavoro: **Meloncelli carne s.r.l. Villa D'ogna (Bg)**
• Tipo di azienda o settore: Agroalimentare (sezionamento e commercializzazione carni)
• Tipo di impiego: **Consulente tecnico**
• Principali mansioni e responsabilità: relazioni tecniche scientifiche su attività aziendale.
• *Date (Da – a) : Marzo 2018-Ottobre 2018*

Nome e indirizzo del datore di lavoro: **IPSSAR A. Sonzogni Nembro**
• Tipo di azienda o settore: Istruzione (settore alimentare)
• Tipo di impiego: **Docente** di ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA E PASTICCERIA, ALIMENTI E ALIMENTAZIONE
• Principali mansioni e responsabilità: Attività di formazione pratica di cucina e formazione di organizzazione e gestione eventi ristorativi. Corsi professionalizzanti attinenti all'uso delle nuove tecnologie, dietologia teorica ed applicata, esercitazioni pratiche di banchetti. Preparazioni di concorsi gastronomici. Inoltre, ho effettuato lezioni di Alimenti e Alimentazione con argomenti che variavano dalla chimica organica a quella inorganica, metodi di conservazione degli alimenti, la diete alimentari etc.
• Date (Da – a) : Settembre 2017ad Agosto 2018

• Nome e indirizzo del datore di lavoro: **Bergamo Sviluppo agenzia staccata Camera del Commercio di Bergamo**
• Tipo di azienda o settore: commercio
• Tipo di impiego: **Formatore esterno per il corso abilitante all'esercizio dell'attività di commercio.**
• Principali mansioni e responsabilità: formazione commercianti in campo d'igiene e sicurezza degli alimenti.
• Date (Da – a) : Gennaio 2018 a maggio 2018

Autorizzo il trattamento e la comunicazione dei miei dati personali (Regolamento UE 2016/679)

• Nome e indirizzo del datore di lavoro: **Comune di Melegnano**
• Tipo di azienda o settore: Ente statale
• Tipo di impiego: commissario esperto concessione del servizio di ristorazione scolastica asili nido ed altri utenti del comune di buccinasco periodo 01.09.2017 - 31.08.2021. cig 7044517753 (valore stimato per intero mandato 6.622.756,80+IVA).
• Principali mansioni e responsabilità: commissario esperto tecnologo alimentare
• Date (Da – a) : giugno 2017 a giugno 2017

Nome e indirizzo del datore di lavoro: **I.S. Ciro Pollini di Mortara (PV)**
• Tipo di azienda o settore: Istruzione (settore alimentare)
• Tipo di impiego: **Docente** di ALIMENTI E ALIMENTAZIONE
• Principali mansioni e responsabilità: Attività di formazione pratica di cucina e formazione di organizzazione e gestione eventi ristorativi. Corsi professionalizzanti attinenti all'uso delle nuove tecnologie, dietologia teorica ed applicata, esercitazioni pratiche di banchetti. Preparazioni di concorsi gastronomici. Inoltre, ho effettuato lezioni di Alimenti e Alimentazione con argomenti che variavano dalla chimica organica a quella inorganica, metodi di conservazione degli alimenti, la diete alimentari etc.
• Date (Da – a) : Settembre 2016 ad agosto 2017

Nome e indirizzo del datore di lavoro: RIVISTA "**STARE BENE"**
• Tipo di azienda o settore: editoria
• Tipo di impiego: **collaboratore di redazione**
• Principali mansioni e responsabilità: risposte alla rubrica dei lettori riguardante curiosità attinemte all'alimentazione, l'igiene e sicurezza degli alimenti.
• Date (Da – a) : 2014 ad agosto 2017

Nome e indirizzo del datore di lavoro: **CESCOT BERGAMO**
• Tipo di azienda o settore: commercio
• Tipo di impiego: **Formatore per il corso abilitante all'esercizio dell'attività di commercio.**
• Principali mansioni e responsabilità: formazione commercianti in campo d'igiene e sicurezza degli alimenti.
• Date (Da – a) : Dicembre 2015 –Febbraio 2016

Nome e indirizzo del datore di lavoro: **IPSSAR A. Sonzogni Nembro**
• Tipo di azienda o settore: Istruzione (settore alimentare)
• Tipo di impiego: **Docente** di ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA E PASTICCERIA, ALIMENTI E ALIMENTAZIONE
• Principali mansioni e responsabilità: Attività di formazione pratica di cucina e formazione di organizzazione e gestione eventi ristorativi. Corsi professionalizzanti attinenti all'uso delle nuove tecnologie, dietologia teorica ed applicata, esercitazioni pratiche di banchetti. Preparazioni di concorsi gastronomici. Inoltre, ho effettuato lezioni di Alimenti e Alimentazione con argomenti che variavano dalla chimica organica a quella inorganica, metodi di conservazione degli alimenti, la diete alimentari etc.
• Date (Da – a) : Settembre 2015 ad agosto 2016

• Nome e indirizzo del datore di lavoro: **CiboLab s.r.l.**
• Tipo di azienda o settore: Agroalimentare (produzione di conserve di tipo vegetle e pasta secca)
• Tipo di impiego: **Consulente tecnico**
• Principali mansioni e responsabilità: ricerca e sviluppo dei prodotti, cfreazioni ricette, consulenza igienica sanitaria, creazione delle ricette
• *Date (Da – a) : Febbraio 2016-Agosto 2016*

• Nome e indirizzo del datore di lavoro: **Az. Agricola Pratello**
• Tipo di azienda o settore: Agroalimentare (produzione di vino, olio con attività di agriturismo ed ospitalità annessa)
• Tipo di impiego: **Consulente tecnico**
• Principali mansioni e responsabilità: relazioni tecniche scientifiche su attività aziendale.
• *Date (Da – a) : Marzo 2015-Novembre 2015*

• Nome e indirizzo del datore di lavoro: **CESCOT BERGAMO**
• Tipo di azienda o settore: commercio
• Tipo di impiego: **Formatore per il corso abilitante all'esercizio dell'attività di commercio.**
• Principali mansioni e responsabilità: formazione commercianti in campo d'igiene e sicurezza degli alimenti.
• Date (Da – a) : Febbraio a Marzo 2015

• Nome e indirizzo del datore di lavoro: **Bergamo Sviluppo agenzia staccata Camera del Commercio di Bergamo**
• Tipo di azienda o settore: commercio
• Tipo di impiego: **Formatore per il corso abilitante all'esercizio dell'attività di commercio.**
• Principali mansioni e responsabilità: formazione commercianti in campo d'igiene e sicurezza degli alimenti.
• Date (Da – a) : Gennaio 2014 a maggio 2014

Autorizzo il trattamento e la comunicazione dei miei dati personali (Regolamento UE 2016/679)

• Nome e indirizzo del datore di lavoro: **Tribunale di Milano**
• Tipo di azienda o settore: giustizia
• Tipo di impiego: **Membro del Consiglio di Disciplina deil' Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardi e Liguria**
• Principali mansioni e responsabilità: compiti di istruzione e decisione delle questioni disciplinari dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari per la lombardia e la Liguria.
• Date (Da – a) : Gennaio 2014 ad 2017

• Nome e indirizzo del datore di lavoro: **Tribunale di Bergamo**
• Tipo di azienda o settore: giustizia
• Tipo di impiego: **Consulente Tecnico d'Ufficio**
• Principali mansioni e responsabilità: non ho svolto ancora nessuna mansione ma la mia domanda è stata accettata nel novembre 2013 e risulto quindi iscritto . Sono in attesa di eventuali chiamate.
• Date (Da – a) : Dicembre 2013 ad oggi

• Nome e indirizzo del datore di lavoro: **IPSSAR San Pellegrino Terme**
• Tipo di azienda o settore: Istruzione (settore alimentare)
• Tipo di impiego: **Docente** di T.S.P.C e L.O.G.R.S
• Principali mansioni e responsabilità: Attività di formazione pratica di cucina e formazione di organizzazione e gestione eventi ristorativi
• Date (Da – a) : Settembre 2012 ad agosto 2015

• Nome e indirizzo del datore di lavoro: **GFG Italia prodotti ittici (Bg) *e GFG Marocco (Tan-Tan, Marocco)***
• Tipo di azienda o settore: produzione e commercializzazione di semiconserve di pesce.
• Tipo di impiego: **Consulente come tecnologo alimentare.**
• Principali mansioni e responsabilità: Realizzazione dei documenti di autocontrollo in relazione alle attuali normative igieniche , sviluppo e redazione delle etichette per il mercato europeo, audit ai fornitori. Supporto allo sviluppo del processo di produzione, del sistema di qualità del sito produttivo della GFG Marocco nel mese di ottobre 2013.
• Date (Da – a) : Agosto 2013 ad dicembre 2018

• Nome e indirizzo del datore di lavoro: **Mazzoleni prodotti Zootecnici S.p.a. Cologno al Serio (Bg)**
• Tipo di azienda o settore: Produzione, miscelazione e distribuzione prodotti zootecnici.
• Tipo di impiego: **Consulente come esperto di certificazioni di qualità.**
• Principali mansioni e responsabilità: Realizzazione dei documenti di autocontrollo in relazione alle attuali normative igieniche , certificazione di qualità ISO 9001 e Fami-Qs.
• Date (Da – a) : Agosto 2012 ad gennaio 2015

• Nome e indirizzo del datore di lavoro: **ITIS Giulio Natta di Bergamo**
• Tipo di azienda o settore: Istruzione (settore alimentare)
• Tipo di impiego: **Docente esperto esterno**
• Principali mansioni e responsabilità: Corso di formazione specialistico in **Sicurezza degli alimenti con particolare attenzione all'alimento "Latte Crudo"** per periti in tecnologie alimentari sperimentali
• Date (Da – a) : Gennaio Febbraio 2013 a Marzo 2013

• Nome e indirizzo del datore di lavoro: **ISIS Oscar Romero di Albino**
• Tipo di azienda o settore: Istruzione (settore alimentare)
• Tipo di impiego: **Consulente in nutrizione umana**
• Principali mansioni e responsabilità: Corso di formazione **"LA SANA ALIMENTAZIONE"**
• Date (Da – a) : Marzo 2012 a Aprile 2012

• Nome e indirizzo del datore di lavoro**: *La Società Agricola Novaia-****Via Novaia, n°1 CAP 37020 Marano Valpolicella (VR)***
• Tipo di azienda o settore: Produttore vini della Valpollicella (settore enologico)
• Tipo di impiego: **Consulente *sistema HACCP e sistema qualità.***
• Principali mansioni e responsabilità: realizzazione dei documenti di autocontrollo in relazione alle attuali normative igieniche
• Date (Da – a) : Febbraio 2012 a Marzo 2012

• Nome e indirizzo del datore di lavoro: **ITIS Giulio Natta di Bergamo**
• Tipo di azienda o settore: Istruzione (settore alimentare)
• Tipo di impiego: Consulente alimentare
• Principali mansioni e responsabilità: Corso di formazione specialistico in **"Sicurezza degli alimenti"** per periti in tecnologie alimentari sperimentali
• Date (Da – a) : Gennaio 2012 a Febbraio 2012

• Nome e indirizzo del datore di lavoro: **IPSSAR A. Sonzogni Nembro**
• Tipo di azienda o settore: Istruzione (settore alimentare)
• Tipo di impiego: **Docente** di T.S.P.C e L.O.G.R.S
• Principali mansioni e responsabilità: Attività di formazione pratica di cucina e formazione di organizzazione e gestione eventi ristorativi.
• Date (Da – a) : Novembre 2011 a Agosto 2012

Autorizzo il trattamento e la comunicazione dei miei dati personali (Regolamento UE 2016/679)

• Nome e indirizzo del datore di lavoro: **Fondazione I.S.B. Torre Boldone**
• Tipo di azienda o settore: **Settore Pubblco**
• Tipo di impiego: **Consulente**
• Principali mansioni e responsabilità: **Realizzazione centro cottura** per area feste **Gorle**, **progettazione impianto**, scelta dei macchinari, bilancio preventivo di fattibilità, compatibilità igienico sanitaria per la struttura.
• Date (Da – a) : Gennaio 2011 ad Settembre 2012

• Nome e indirizzo del datore di lavoro: **IPSSAR San Pellegrino Terme**
• Tipo di azienda o settore: Istruzione (settore alimentare)
• Tipo di impiego: **Docente** di T.S.P.C e L.O.G.R.S
• Principali mansioni e responsabilità: Attività di formazione pratica di cucina e formazione di organizzazione e gestione eventi ristorativi
• Date (Da – a) : Settembre 2010 ad Novembre 2011

• Nome e indirizzo del datore di lavoro: **Laboratorio "Germe di grano" di Nembro**
• Tipo di azienda o settore: Produzioni impasti freschi per pizza (settore alimentare)
• Tipo di impiego: **Consulente come tecnologo alimentare**
• Principali mansioni e responsabilità: progettazione impianto, scelta dei macchinari, ricerca e sviluppo di tutti gl'impasti per pizza, (impasti ai cereali, integrali, alla soia, Kamut etc), piadine, pizze al trancio, focaccie. Realizzazione dei documenti di autocontrollo e riordinamento della struttura in relazione alle attuali normative igieniche, attività di commercializzazione dei prodotti e dimostrazione al potenziale cliente dell'applicazione del prodotto, realizzazione della brochure commerciale.
• Date (Da – a) : Agosto 2009 ad oggi

• Nome e indirizzo del datore di lavoro: **Associazione norcini Bergamasca**
• Tipo di azienda o settore: settore alimentare
• Tipo di impiego: **stage-corso di formazione**
• Principali mansioni e responsabilità: Attività di formazione in sezionatura produzione insaccati freschi e stagionati, lardo etc..
• Date (Da – a) : Settembre 2009 a Febbraio 2010

• Nome e indirizzo del datore di lavoro: **Ambrosini carni**
• Tipo di azienda o settore: settore alimentare
• Tipo di impiego: **stage**
• Principali mansioni e responsabilità: Attività di formazione in sezionatura e linea di confezionamenti per meglio comprende i prodotti carnei.
• Date (Da – a) : Settembre 2009 a Febbraio 2010

• Nome e indirizzo del datore di lavoro: **IPSSAR A. Sonzogni Nembro**
• Tipo di azienda o settore: Istruzione (settore alimentare)
• Tipo di impiego: **Docente** di T.S.P.C, L.O.G.R.S, ALIMENTI E ALIMENTAZIONE
• Principali mansioni e responsabilità: Attività di formazione pratica di cucina e formazione di organizzazione e gestione eventi ristorativi. Corsi professionalizzanti attinenti all'uso delle nuove tecnologie, dietologia teorica ed applicata, esercitazioni pratiche di banchetti. Preparazioni di concorsi gastronomici. Inoltre, ho effettuato lezioni di Alimenti e Alimentazione con argomenti che variavano dalla chimica organica a quella inorganica, metodi di conservazione degli alimenti, la diete alimentari etc

• Date (Da – a) : Settembre 2009 ad Agosto 2010

Nome e indirizzo del datore di lavoro: **Exclusive Hotel SPA , Bagshot, LONDRA**
• Tipo di azienda o settore: Hotel cinque stelle lusso una stella rossa
• Tipo di impiego: **Chef di cucina**
• Principali mansioni e responsabilità: Preparazioni di tutte le pietanze calde "Main Course"
• *Date (Da – a) : Luglio 2008 a Agosto 2009*

• Nome e indirizzo del datore di lavoro: **IPSSAR San Pellegrino**
• Tipo di azienda o settore: Istruzione (settore alimentare)
• Tipo di impiego: **Docente** di T.S.P.C e L.O.G.R.S
• Principali mansioni e responsabilità: Attività di formazione pratica di cucina e formazione di organizzazione e gestione eventi ristorativi. Corsi professionalizzanti attinenti all'uso delle nuove tecnologie, dietologia teorica ed applicata, esercitazioni pratiche di banchetti. Corsi specialistici riguardanti OGM.
Inoltre, parallelamente a questa attività, svolgo attività esterne come "CHEF di cucina".
• Date (Da – a) : Settembre 2007 a Giugno 2008

• Nome e indirizzo del datore di lavoro: **Laboratorio "Germe di grano" di Nembro**
• Tipo di azienda o settore: Produzioni impasti freschi per pizza (settore alimentare)
• Tipo di impiego: **Consulente come tecnologo alimentare**
• Principali mansioni e responsabilità: progettazione impianto, scelta dei macchinari, ricerca e sviluppo di tutti gl'impasti per pizza, (impasti ai cereali, integrali, alla soia, Kamut etc), piadine, pizze al trancio, focaccie. Realizzazione dei documenti di autocontrollo e riordinamento della struttura in relazione alle attuali normative igieniche, attività di commercializzazione dei prodotti e dimostrazione al potenziale cliente

Autorizzo il trattamento e la comunicazione dei miei dati personali (Regolamento UE 2016/679)

dell'applicazione del prodotto.
• Date (Da – a) : Settembre 2007 ad Giugno 2008

• Nome e indirizzo del datore di lavoro: **IPSSAR A. Sonzogni Nembro**
• Tipo di azienda o settore: Istruzione (settore alimentare)
• Tipo di impiego: **Docente** di T.S.P.C e L.O.G.R.S
• Principali mansioni e responsabilità: Attività di formazione pratica di cucina e formazione di organizzazione e gestione eventi ristorativi. Corsi professionalizzanti attinenti all'uso delle nuove tecnologie, dietologia teorica ed applicata, esercitazioni pratiche di banchetti. Corsi specialistici riguardanti OGM
• Date (Da – a) : Settembre 2006 a Giugno 2007

• Nome e indirizzo del datore di lavoro: **Ospedale Riuniti di Bergamo** (BG)
• Tipo di azienda o settore: Azienda Sanitaria
• Tipo di impiego: **Direttore della ristorazione**
• Principali mansioni e responsabilità: Igiene sicurezza alimentare, ricerca e sviluppo di prodotto,certificazioni di qualità, gestione del personale, gestione merci e fornitori, organizzazione del lavoro etc.
• Date (Da – a) : Gennaio 2006 ad Settembre 2006

• Nome e indirizzo del datore di lavoro: **IPSSAR San Pellegrino Terme e Nembro**
• Tipo di azienda o settore: Istruzione (settore alimentare)
• Tipo di impiego: **Docente** di T.S.P.C e L.O.G.R.S
• Principali mansioni e responsabilità: Attività di formazione pratica di cucina e formazione di organizzazione e gestione eventi ristorativi
• Date (Da – a) : Settembre 2005 a Gennaio 2006

• Nome e indirizzo del datore di lavoro: **Dott.re Andrea Ravasio** Ponte San Pietro (BG)
• Tipo di azienda o settore: Consulenza Alimentare
• Tipo di impiego: **Consulente alimentare**
• Principali mansioni e responsabilità: Igiene sicurezza alimentare, ricerca e sviluppo di vari alimenti,certificazioni di qualità, studio di shelf-life di diversi prodotti.
• Date (Da – a) : Luglio 2005 a Settembre 2005

• Nome e indirizzo del datore di lavoro: **IPSSAR A. Sonzogni Nembro**
• Tipo di azienda o settore: Istruzione (settore alimentare)
• Tipo di impiego: **Docente** di T.S.P.C e L.O.G.R.S
• Principali mansioni e responsabilità: Attività di formazione pratica di cucina e formazione di organizzazione e gestione eventi ristorativi
• Date (Da – a) : Febbraio 2005 ad Aprile 2005

• Nome e indirizzo del datore di lavoro: **L.M.C. s.r.l di Bergamo**
• Tipo di azienda o settore: Laboratorio di analisi microbiologico chimico alimentare
• Tipo di impiego: **Consulente alimentare**
• Principali mansioni e responsabilità: redazione manuali HACCP per diverse tipologie di aziende alimentari. Studio di incremento Shelf Life di prodotti alimentari.
• Date (Da – a) : Novembre 2004 Febbraio 2005

• Nome e indirizzo del datore di lavoro: **DISTAM** – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche dell'Università degli Studi di Milano, Milano.
• Tipo di azienda o settore:Ricerca tecnologica in campo alimentare
• Tipo di impiego: **Tesista**
• Principali mansioni e responsabilità: Apprendimento delle tecniche base di laboratorio e strumentazione. Utilizzo di pHmetro, analisi di azoto proteico metodo Kjeldahl, estrazione di glutine con Glutomatic, utilizzo di strumenti reologici come farinografo di Brabender, viscoamilografo, reometro, reofermentografo, valutazione consistenza attraverso Instron, titolazioni per acidi organici, uso di spettrofotometro U.V.,utilizzo di fluorimetro per valutazione idrofobicità superficiale proteica, conoscenza base dicroismo circolare per indagine strutturale proteica, etc.
• Date (Da – a) : Luglio 2003 Luglio 2004

• Date (Da – a) : Gennaio 1992 a gennaio 2001
Svolte diverse attività in campo ristorativo acquisendo diverse competenze, tra cui: preparazione di tutte le tipologie di dolci , competenza in ogni specifico settore della cucina (antipasti, primi piatti, lavorazioni carni e pesci, secondi piatti, decorazioni per buffet, scultura frutta e verdura etc.), preparazione d'impasti di pizza e produzione della stessa. Attualmente ho competenze come pasticcere e Chef di cucina.
Le aziende in cui ho collaborato in diverso modo sono le seguenti: **Hotel "Four Season"** (cinque stelle) di Milano con lo **chef Sergio Mei** , **Grand Hotel Royal & Golf** (quattro stelle) di Courmayeur (AO) con lo **chef " Luca Brasi"** , **Pasticceria "Brena"** di Ponte San Pietro con il **Maestro pasticcere Achille Brena** , **Pasticceria "Morlacchi"** di Zanica, **Pasticceria "Gamba"** di Dalmine, **Ristorante il "Gambero"** di Calvisano (Brescia) , **Ristorante "Le Maschere"** d'Iseo (una Stella Michelin) (Bs) con lo **Chef "Fusari**", **Ristorante "Tone"** (una Stella Michelin), **Ristorante Papillon** di Torre Bordone (Bg) con lo **Chef Antonio Ghilardi**, **Ristorante "Frosio"** di Almè (Bg) con lo **chef "Paolo Frosio"** (una Stella Michelin) etc.

Autorizzo il trattamento e la comunicazione dei miei dati personali (Regolamento UE 2016/679)

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE : Utilizzo dei principali applicativi in ambiente Windows 98/ Millenium /XP (Excel,Word, Power Point, Access, Outlook,etc.). Utilizzo di AutoCAD. Utilizzo di gestionali aziendali. Conoscenza dei principali applicativi Mecintosh Apple, Possesso della Patente Europea (ECDL). Buona padronanza del computer

Disponibile a trasferimenti all'estero. A tal proposito sono molto interessato ad un'azienda che mi proponga prospettive internazionali

Nembro Firma

Documento prodotto in originale informatico e firmato digitalmente ai sensi del "Codice dell'Amministrazione Digitale" (D. Lvo n. 82/2005)
"Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel curriculum vitae ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679)".