

FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **Preatoni Donatella**

Indirizzo

Telefono

Fax

E-mail

PEC

Nazionalità

Data di nascita

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Dal 2016
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **P&P SAS di Preatoni Donatella e C.**
- Tipo di azienda o settore Azienda di consulenza
- Tipo di impiego Socio fondatore e legale rappresentante
- Principali mansioni e responsabilità Gestione del cliente, organizzazione delle attività, assicurazione e controllo qualità
- Date (da – a) Dal 20/07/2020 al 31/03/2021
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Comune di Bolzano**
- Tipo di azienda o settore Ente pubblico
- Tipo di impiego Consulenza
- Principali mansioni e responsabilità Incarico per lo sviluppo del progetto di “Analisi delle realtà produttive in essere per l’ottimizzazione organizzativa del servizio di produzione dei pasti scolastici, predisposizione parti tecnico – operative ed organizzative del Capitolato d’Appalto e griglia di valutazione dei progetti in sede di gara, definizione del costo pasto a base d’asta”
- Date (da – a) Dal 14/07/2020
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Consorzio Aequitas Società Consortile ARL**
- Tipo di azienda o settore Società consortile
- Tipo di impiego Consulenza
- Principali mansioni e responsabilità
 - Formulazione menu personalizzati per specifiche esigenze nutrizionali (diabete, ipercolesterolemia, ipertensione, ecc...)
 - Interventi di verifica della produzione e somministrazione dei pasti da svolgere presso le strutture della Fondazione Colleoni
 - Interventi di formazione del personale addetto ai servizi ristorativi
 - Supporto in merito alle necessità di carattere dietetico nutrizionale, igienico–sanitario, normativo ed applicativo
- Date (da – a) Dal 17/01/2018 al 30/03/2018
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Comune di Tremezzina (Co)**
- Tipo di azienda o settore Enti pubblici
- Tipo di impiego Consulenza

- Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Incarico per lo sviluppo del progetto di “Analisi di fattibilità centro cottura e refettorio Comune di Tremezzina; capitolato d'appalto; disciplinare, bando di gara per l'attribuzione del servizio di ristorazione scolastica”
- Dal 1995 al 2021
- Multiservizi Muggiò (2017-2021) - Cassano Magnago Servizi S.p.A. (2008 – 2021) - Comune di Arluno (2005 – 2010 / 2018 – 2021) - Comune di Dairago (2017-2021) - Comune di Cairate (2014 - 2021) - Comune di Cassano Magnago (1997 – 2008) - Comune di Castano Primo (1995 -2021) - Comune di Vanzaghello (1996 – 2020) - Comune di Cuggiono (2011-2012 / 2013-2014 / 2015-2016 / 2017-2021) - Comune di Cusago (2005 – 2014) - Comune di Gallarate (09.2001 - 02.2002) - Comune di Olgiate Olona (01.2008 - 06.2008) - Comune di Buscate (2006 – 2013) - Comune di Sedriano (2003 – 2009) - Comune di Orsenigo (2003 – 2008) - Comune di Magenta (1997 – 2003)**
- Enti pubblici
Consulenza
- Gestione e organizzazione dell'attività di produzione e distribuzione dei pasti per le scuole, gli asili nido, i servizi agli anziani, residenze per anziani
 - Controllo del servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di 1° grado, attraverso sopralluoghi presso i centri cottura e di distribuzione
 - Controllo del servizio di ristorazione presso RSA comunali
 - Elaborazione dei manuali di autocontrollo per i servizi in gestione diretta
 - Programmazione piani di analisi microbiologiche e chimiche, prelievo campioni di alimenti
 - Formulazione di menu e tabelle dietetiche, menu personalizzati per diete speciali
 - Predisposizione di sistemi di valutazione della gradibilità dei cibi, analisi dei dati e presentazione dei risultati
 - Gestione dei rapporti con le A.T.S. di competenza e con le Commissioni Mensa
 - Gestione diretta e personalizzata delle famiglie con bambini affetti da patologie e problematiche connesse al consumo dei pasti nelle mense scolastiche
 - Predisposizione di sistemi di valutazione del gradimento dei cibi
 - Elaborazione Regolamenti Commissione Mensa
 - Organizzazione incontri di educazione alimentare per adulti e bambini
 - Progettazione e docenza corsi di formazione sulla sicurezza alimentare, l'HACCP del personale comunale coinvolto nell'attività di ristorazione (cuochi, aiuto cuochi, addette mensa)
 - Progettazione e docenza incontri formativi per i componenti delle Commissioni Mensa
 - Direttore esecuzione del contratto
- Dal 1995 al 2021
- **Multiservizi Muggiò - Comune di Agrate Brianza - Comune di Cantù - Comune di Bolzano - Comune di Busto Arsizio - Cassano Magnago Servizi S.p.A. - Comune di Bernareggio - Comune di Cornate D'Adda - Comune di Usmate con Velate - Comune di Magnago - Comune di Tremezzina - Comune di Marnate - Comune di Maslianico - Comune di Casnate con Bernate - Comune di Cairate - Comune di Gerenzano - Comune di Bellusco - Comune di Mezzago - Comune di Robecco sul Naviglio - Comune di Cardano al Campo - Comune di Lonate Pozzolo - Comune di Casatenovo - Comune di Ferno - Comune di Pregnana Milanese - Comune di Samarate - Comune di Orsenigo - Comune di Monza - Comune di Magenta - Comune di Cassano Magnago - Comune di Vanzaghello - Comune di Castano Primo - Comune di Cuggiono - Comune di Venegono Superiore - Comune di Venegono Inferiore - Comune di Arluno - Comune di Cusago - Comune di Sedriano- CUC Provincia Monza e Brianza – CUC Provincia di Como**
- Enti pubblici
Consulenza
- Membro della commissione di aggiudicazione dell'appalto per servizi di ristorazione scolastica e sanitaria – elaborazione capitolati d'appalto**
- Stesura capitolati d'appalto e relativi allegati tecnici
- Progettazione servizio di ristorazione scolastica e del layout dei centri di cottura e dei refettori
- Studio del piano economico

- Date (da – a) Da aprile a ottobre 2017
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Liuc di Castellanza – Master di 1° e 2° livello MAFOOD**
- Tipo di azienda o settore Università Carlo Cattaneo
- Tipo di impiego Progettazione e docenza
- Principali mansioni e responsabilità
 - Coordinamento tecnico attività di docenza del modulo di tecnologie alimentari
 - Docenza: materie Nutrizione e Fondamenti di scienze e chimica degli alimenti
- Date (da – a) Dal 2000 al 2017
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - **Fondazione Eleonora e Lidia Figino Serenza**
 - **Fondazione residenza sanitaria assistenziale “Garibaldi-Pogliani” Cantù**
 - **Fondazione residenza sanitaria assistenziale Don Pozzoli onlus Canzo**
 - **Unione Commercianti di Como**
 - **Cooperativa Sociale Kinesis**
 - **MASTER Società Cooperativa Sociale A.R.L.**
 - **Comune di Busto Arsizio**
- Tipo di azienda o settore Enti pubblici e privati
- Tipo di impiego Progettazione e docenza
- Principali mansioni e responsabilità Corsi di formazione sulla sicurezza alimentare, l'HACCP e sulla nutrizione rivolti a operatori con qualifiche diverse operanti nel settore alimentare (cuochi, aiuto cuochi, ASA, OSS, infermieri, educatori, genitori)
- Date (da – a) Dal 1996 al 2019
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - **Centro di formazione professionale ENAIP di Busto Arsizio (1996 – 2019)**
 - **CFP Gallarate (2003 – 2006)**
 - **CFP Varese (2003 – 2008)**
 - **Centro di formazione professionale ENAIP di Como (2004 – 2006)**
- Tipo di azienda o settore Enti di formazione professionale
- Tipo di impiego Progettazione e docenza
- Principali mansioni e responsabilità Corsi di formazione nell'ambito del settore alimentare (materie igiene, HACCP, qualità e certificazione, nutrizione) per adulti e ragazzi.
Progettazione e docenza corsi di riqualificazione professionale, apprendistato, formazione professionale settori ristorazione e GDO
- Date (da – a) Dal 1999 al 2021
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Associazione commercianti di Busto Arsizio - Pubblici esercizi settore alimentare**
- Tipo di azienda o settore Azienda privata
- Tipo di impiego Consulenza
- Principali mansioni e responsabilità
 - Valutazione delle strutture e dei layout
 - Elaborazione di manuali di autocontrollo HACCP per associati del settore alimentare
 - Affiancamento nell'applicazione dei manuali di autocontrollo
 - Sopralluoghi di verifica igienico-sanitaria dei pubblici esercizi e delle aziende associate
 - Supporto nei rapporti con le ATS di competenza
 - Corsi di formazione per operatori di pubblici esercizi, aziende, GDO sull'HACCP e la sicurezza alimentare
 - Predisposizione dispense, articoli, opuscoli sulle tematiche della sicurezza alimentare e della nutrizione
- Date (da – a) Dal 12/2015 al 02/2016
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Farine Varvello & Co. S.r.l.**
- Tipo di azienda o settore Azienda privata
- Tipo di impiego Consulenza
- Principali mansioni e responsabilità
 - Elaborazione documento di autocontrollo (selezione e qualificazione fornitori, rintracciabilità, formazione) per attività di vendita all'ingrosso di farine
 - Elaborazione documento condizioni tecniche contrattuali Società – Fornitori

- Date (da – a) Dal 01/04/2015 al 08/08/2015
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Farine Varvello – Cluster Cereali e Tuberi – Expo 2015**
- Tipo di azienda o settore Azienda privata
- Tipo di impiego Consulenza per i servizi di ristorazione
- Principali mansioni e responsabilità Consulenza igienico –sanitaria (HACCP, registro allergeni, SCIA)
Collaborazione attività di coordinamento presso la struttura del Cluster

- Date (da – a) Dal 01/06/2015 al 19/06/2015
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Padiglione Haiti – Cluster Cereali e Tuberi – Expo 2015**
- Tipo di azienda o settore Ente privato
- Tipo di impiego Consulenza per i servizi di ristorazione
- Principali mansioni e responsabilità Consulenza igienico –sanitaria (HACCP, registro allergeni, SCIA, formazione operatori)

- Date (da – a) Dal 2005 al 2021
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Soluzione Servizi S.r.l.**
- Tipo di azienda o settore Azienda privata
- Tipo di impiego Consulenza per i servizi di ristorazione
- Principali mansioni e responsabilità
 - Controlli ispettivi igienico-sanitari sull'attività di produzione e distribuzione dei pasti
 - Gestione delle tematiche inerenti la sicurezza alimentare (HACCP, analisi microbiologiche e chimiche, relazioni con gli enti di controllo, collaborazione nella gestione delle criticità relative ai servizi offerti e nell'applicazione della normativa vigente, formazione, layout unità produttive di nuova apertura, SCIA, elaborazione protocolli operativi)

- Date (da – a) Dal 1999 al 2021
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Pubblici esercizi settore alimentare**
- Tipo di azienda o settore Esercizi di vendita e somministrazione
- Tipo di impiego Consulenza
- Principali mansioni e responsabilità
 - Stesura e revisione manuali di autocontrollo per l'attività alimentare
 - Affiancamento nell'applicazione dei manuali di autocontrollo
 - Sopralluoghi di verifica igienico-sanitaria
 - Supporto nei rapporti con le ATS di competenza

- Date (da – a) Dal 06/1995 al 03/1997
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Kover S.r.l.**
- Tipo di azienda o settore Azienda di servizi operante nei settori della grande distribuzione, ristorazione commerciale, alberghiero e nei pubblici esercizi
- Tipo di impiego Collaborazione
- Principali mansioni e responsabilità Ispezioni igienico - sanitarie delle strutture adibite alla manipolazione, produzione, somministrazione e vendita alimentare

- Date (da – a) Dal 10/1995 al 03/1996
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Food & Service Group S.r.l.**
- Tipo di azienda o settore Azienda di ristorazione collettiva
- Tipo di impiego Collaborazione
- Principali mansioni e responsabilità Gestione e coordinamento del servizio di ristorazione scolastica
Responsabile Assicurazione qualità presso il centro cottura

- Date (da – a) Dal 06/1993 al 12/1994
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Bioservice S.r.l.**
- Tipo di azienda o settore Azienda di servizi operante nei settori della grande distribuzione, ristorazione commerciale, industria alimentare, turismo, pubblici esercizi
- Tipo di impiego Collaborazione
- Principali mansioni e responsabilità Ispezioni igienico - sanitarie delle strutture adibite alla manipolazione, produzione, somministrazione e vendita alimentare

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da - a)

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Date (da - a)

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Date (da - a)

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Date (da - a)

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Date (da - a)

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Date (da - a)

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Date (da - a)

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Date (da - a)

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Date (da - a)

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Date (da - a)

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Corsi di formazione a personale d'azienda operante nel settore alimentare sulle norme comportamentali ed igieniche da seguire negli ambienti di lavoro
Consulenze sulle normative vigenti relative al settore alimentare

06/05/2020

OM - editoria, formazione e comunicazione

Reg. UE 2017/625: ricadute sui controlli ufficiali e aspetti controversi per l'OSA (6 ore)

30/04/2020

Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

L'attuale validazione ed applicazione del sistema HACCP (7 ore)

04 - 05/10/2018

Convegni di Ristorando - Ristorazione 2018

Il punto sul codice degli appalti

Comunicare la qualità dei prodotti di qualità

29/05/2018

Servizio Sanitario Regionale Emilia Romagna

Alimenti e salute: è anche una questione di etichetta. D. Lgs.15 dicembre 2017, n. 231.

Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011 (5 ore)

Dal 06/2017 al 10/2017

Università Carlo Cattaneo - LIUC di Castellanza

Master Mafood Ed. 2017

I Sistemi di Gestione Qualità Sicurezza ed Ambiente e la loro integrazione in una logica di azienda sostenibile (20 ore)

01/12/2016

Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

Pensare e realizzare l'innovazione

Dal 19/03/2015 al 07/05/2015

Università Carlo Cattaneo - LIUC di Castellanza

Metodi quantitativi per il management (18 ore)

16/07/2014 - 17/07/2014

Università degli Studi di Milano

Dipartimento di Economia, Management e Metodi Quantitativi

Corso FOOD CHAIN MANAGEMENT: coordinamento economico e strategie dell'attività di filiera

Modulo 2 (2,5 ore)

Valutazione della performance della filiera alimentare

Modulo 3 (2,5 ore)

Individuazione di strategie ad hoc per la gestione integrata di filiera e la promozione dell'innovazione

Dal 16/01/2014 al 28/11/2014

Università Carlo Cattaneo - LIUC di Castellanza

Master in FOOD MANAGEMENT

Moduli:

- **INDUSTRIE ALIMENTARI** (72 ore)

L'igiene e la sicurezza alimentare, Diritto alimentare, L'Industria Alimentare e lo sviluppo della gestione della Qualità, La shelf life degli alimenti, I fondamenti dell'industria alimentare, Aromi e Additivi nell'industria alimentare, Fondamenti di scienze dell'imballaggio

- **PERFORMANCE ECONOMICO-FINANZIARIE** (84 ore)

Analisi dei ricavi e dei costi, Performance economiche di prodotto e di processo, Valutazione degli investimenti, Budgeting e controllo dei risultati, Determinazione e gestione del prezzo di vendita off e on line

- **GESTIONE STRATEGICA DEI PRODOTTI ALIMENTARI** (48 ore)
Management, Competitive Intelligence, Strategia di prodotto
- **INNOVAZIONE E POLITICHE DI PRODOTTO E DI PROCESSO** (100 ore)
Gestione dell'innovazione e sviluppo prodotto, Logiche e strumenti di marketing operativo, Metodi quantitativi e qualitativi per il marketing, La comunicazione, La distribuzione, Project Management, Mercati globali
- **SEMINARI** (56 ore)

19/04/2011

ASL di Varese per Uniascom di Varese

Workshop (7 ore)

Argomenti

- La semplificazione amministrativa (SCIA)
- Le modalità del controllo ufficiale (ispezione, audit, campionamento)
- Il manuale di autocontrollo
- Il D.lvo 193/2007 e il sistema sanzionatorio
- La gestione dei sistemi di allerta
- Progetto "Il controllo dei prodotti ittici"
- L'attività di formazione

20/11/2010

SOCIETÀ SCIENTIFICA DI NUTRIZIONE VEGETARIANA

Seminario (8 ore)

Introduzione alla nutrizione vegetariana

Argomenti

- La Vegpyramid: i gruppi alimentari nell'alimentazione vegetariana
- Alimentazione vegetariana come prevenzione delle principali patologie
- Ecologia della nutrizione: impatto ambientale e sociale delle scelte alimentari
- L'alimentazione vegetariana nella prima infanzia e nel bambino oltre il primo anno di vita

29/04/2010

NUTRIMI 2010

Congresso Internazionale di Nutrizione Pratica (7 ore)

Argomenti

- Dieta mediterranea ed equilibrio nutrizionale
- Alimentazione nei primi 2 anni di vita

05/05/2006

CERTIQUALITY, Milano

Corso di formazione (8 ore)

I nuovi regolamenti della Comunità Europea per il sistema di autocontrollo igienico sanitario

2005

Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano

Giornata di studio (8 ore)

Legislazione nazionale in materia di igiene degli alimenti.

Applicazione delle norme giuridiche nella produzione e commercializzazione degli alimenti: case history e pronunce giurisprudenziali

13/05/2002-13/06/2002

Enaip Busto Arsizio

Esame presso: Istituto Quaser

Corso di formazione di 20 ore

La norma 30011 e la sua applicazione

Valutatore interno di sistemi di qualità

• Date (da – a)

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

• Date (da – a)

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

• Date (da – a)

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

• Date (da – a)

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

• Date (da – a)

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

• Date (da – a)

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

• Qualifica conseguita

- Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
 - Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- 20-21/06/2001**
Università degli Studi di Milano
Corso di formazione (16 ore)
Sistemi integrati di gestione e controllo delle produzioni agro-alimentari
Tema: la predisposizione di manuali integrati (HACCP, sicurezza sul lavoro, tutela dell'ambiente)
Materie: Riferimenti normativi, Progettazione integrata di strutture ed impianti, Analisi del rischio e procedure del sistema integrato
- 23/11/1998**
Università degli Studi di Milano
Esame di stato
Abilitazione all'esercizio della professione di tecnologo alimentare
Dal 28/02/1997 al 13/06/1997
Università degli Studi di Milano
Corso di perfezionamento (90 ore)
Gestione della qualità nell'industria agro-alimentare (Tema: la certificazione ISO 9000 nel settore alimentare)
Materie: Norme della qualità nella legislazione alimentare; Principi, norme ed applicazione dei sistemi di qualità e della Certificazione; Progettazione di sistemi di qualità, gestione della documentazione; Analisi del rischio e prevenzione, analisi del sistema processo-prodotto; Quality Function Deployment; Strumenti statistici della qualità
- 05/12/1996**
Segreteria Simposi
Incontro di aggiornamento (8 ore)
Procedure per la valutazione igienica degli stabilimenti alimentari – metodologia per il rilevamento obiettivo dei requisiti igienici e relativa informatizzazione dei dati
Dal 11/1984 al 03/1993
Università degli Studi di Milano – Facoltà di Agraria
Scienze delle preparazioni alimentari
Materie di studio:
Chimica: inorganica, organica, analitica, fisica; analisi chimica dei prodotti alimentari, biochimica
Tecnologie alimentari
Microbiologia e immunologia, igiene, igiene degli alimenti, microbiologia industriale
Fisiologia della nutrizione e razionamento
Tecnologo alimentare
Laurea quinquennale (vecchio ordinamento) – Votazione: 101/110
- Dal 09/1983 al 06/1984**
Istituto Magistrale Torielli Bellini di Novara
Anno integrativo
Materie di studio:
Italiano, storia, geografia, latino, matematica, scienze, filosofia, pedagogia e psicologia
Idoneità all'iscrizione alle facoltà universitarie
Dal 09/1979 al 06/1983
Istituto Magistrale Torielli Bellini di Novara
Materie di studio:
Italiano, storia, geografia, latino, matematica, scienze, filosofia, pedagogia e psicologia
Insegnante elementare

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

PRIMA LINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

FRANCESE

Buona

Buona

Buona

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

INGLESE

Buona

Discreta

Discreta

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

Nell'ambito delle diverse attività lavorative svolte ho acquisito la capacità di relazionarmi con persone di età (adolescenti e adulti) e livelli culturali diversi, ponendo attenzione alle necessità ed esigenze degli interlocutori.

Nello stesso ambito ho acquisito la capacità di relazione e condivisione con gruppi di colleghi aventi formazione professionale identica o differente dalla mia.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

Pianificazione e coordinamento delle operazioni di gestione dei servizi di ristorazione

Gestione delle risorse umane nei servizi ristorativi

Acquisite nell'ambito dei servizi di consulenza per l'attività ristorativa svolta presso enti pubblici e privati

Programmazione di incontri / corsi formativi

Progettazione corsi di formazione / seminari

Coordinamento di corsi di formazione / seminari

Acquisiti nel corso dell'attività per enti di formazione

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Buona esperienza nell'utilizzo dei seguenti software:

Sistema operativo Windows: Word – Excel – PowerPoint – Visio - Outlook

Acquisita tramite autodidattica e costante utilizzo

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

Pittura su ceramica e tessuti acquisite attraverso la partecipazione a corsi e pratica hobbistica

ULTERIORI INFORMAZIONI

Da marzo 2020

Consigliere dell'Ordine Regionale Lombardia e Liguria con delega alla formazione

Da aprile 2016 a gennaio 2019

Membro supplente, nominato dal Tribunale Ordinario di Milano, del Consiglio di disciplina dell'OTALL

Dal 24/01/2014

Membro effettivo, nominato dal Tribunale Ordinario di Milano, del Consiglio di disciplina dell'OTALL

Da maggio 2002

Iscritta all'albo dei tecnologi alimentari - Regione Lombardia e Liguria – numero di registro 240

PATENTE O PATENTI

Patente "B"

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel C.V. ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 “Codice in materia di protezione dei dati personali” e del GDPR (Regolamento UE 2016/679)

Dichiarazione sostitutiva di certificazione (art. 46 D.P.R. n.445/2000)

Avvalendomi della facoltà concessa dall'art.46 DPR 445/2000 consapevole delle responsabilità e delle pene stabilite dalla Legge per false attestazioni e mendaci dichiarazioni, sotto la mia personale responsabilità dichiaro che i dati inseriti nel presente CV sono veritieri.

Busto Arsizio, 28/01/2022


