

CURRICULUM VITAE ROMANO ROSSI

INFORMAZIONI PERSONALI

ROSSI ROMANO

ESPERIENZA LAVORATIVA

	<i>Ditta "da crudo a cotto"® di Fregnani Sabina 127, via Foro Boario – 44122 Ferrara Gastronomia e pasta fresca al minuto e all' ingrosso Executive Manager</i>
	<i>Trattoria "Il testamento del porco"® 109-111, Via del Mulinetto – 44122 Ferrara Chef Titolare</i>
	<i>Docente Formatore Area professionale RISTORAZIONE per Enti di Formazione Professionale:</i> <ul style="list-style-type: none">• IAL Emilia Romagna• AECA• IRECOOP Emilia Romagna• EnAIP• FormaFuturo• San Patrignano• Iscom• Cescot• Ciofs• ALMA• Fomal
<i>1981-1991</i>	<i>Dipendente in Hotel e Ristoranti della Regione con ruolo di Chef</i>
FORMAZIONE	
	EAPQ (Esperto Area Professionale/Qualifica) nei seguenti profili professionali <ul style="list-style-type: none">- Operatore della produzione pasti.- Operatore della produzione di pasticceria.- Operatore di panificio e pastificio.

	<ul style="list-style-type: none"> - Operatore della ristorazione. - Operatore della produzione pasti e bevande. - Operatore della lavorazione carni. - Operatore di sala e banqueting. - Operatore agro/alimentare
	<p>1991 Sommelier A.I.S.</p> <p>1992 attestato di formazione per addetto alla produzione pasti c/o ORAL-BO</p> <p>1992 Idoneità e iscrizione all' albo per agenti e rappresentanti di commercio.</p> <p>1996 Sviluppo delle competenze in materia di sicurezza.</p> <p>1998 Sommelier Professionista A.I.S..</p> <p>1999 Esperto degustatore della C.C.I.A.A. di Ferrara.</p> <p>1999 Degustatore Ufficiale A.I.S..</p> <p>1999 Master sulle tecniche di servizio A.I.S..</p> <p>1999 Relatore ufficiale A.I.S..</p> <p>2004 Esperto degustatore della C.C.I.A.A. di Bologna. 2004 Corso di idoneità al commercio alimentare in attuazione della L. R. 14/99 Rif. P.A. 0035/Fe approvato con atto della Provincia di Ferrara n°48017.</p> <p>2009 Corso di tecniche di bar:</p> <p>2009 Corso di Nuove tendenze al bar.</p> <p>2011 Esperto degustatore della Regione Emilia Romagna.</p> <p>2018 master su drink e dessert molecolari.</p> <p>2021 Master di formazione su scienza dell' alimentazione, Sicurezza e Diritto Alimentare c/o Università degli Studi di Roma Unitelma Sapienza</p> <p>2024 Attestato della "GESTIONE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI SENZA GLUTINE</p> <p>2024 Attestato corso di etichettatura dei prodotti alimentari valido per il riconoscimento di 8 CFP per Tecnologi Alimentari</p> <p>2024 Attestato corso di consulente auditor interno HACCP valido per il riconoscimento di 15 CFP per Tecnologi Alimentare</p> <p>2024 Attestato corso di formazione per formatori della sicurezza sul lavoro (Progetto 81 srl).</p>

CAPACITÀ E COMPETENZE

MADRELINGUA

ITALIANO

FRANCESE E SPAGNOLO - ELEMENTARE

CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI

IN GRADO DI COMUNICARE IN MODO CHIARO E PRECISO, RISPONDENDO CON COMPETENZA A SPECIFICHE RICHIESTE SIA DELL'UTENZA CHE DEI COLLEGHI.

NEL CORSO DEGLI ANNI, GRAZIE ALLA PARTECIPAZIONE AD EVENTI CULTURALI E/O DI STUDIO, APPROFONDIMENTO, FORMAZIONE, IN GRADO DI RELAZIONARSI CON PLATEE ETEROGENEE STIMOLANDO IL RECIPROCO INTERESSE ALLA PARTECIPAZIONE. OTTIMA CAPACITÀ RELAZIONALI CON COLLEGHI E CLIENTI; GESTIONE DELLE PROBLEMATICHE E CAPACITÀ DI SAPER FAR FARE

PRESENZE IN TRASMISSIONI RAI (UNO MATTINA E UNO VERDE MATTINA); TELEMONTECARLO NELLA TRASMISSIONE (CASA, AMORE E FANTASIA).

CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE

IN GRADO DI LAVORARE IN GRUPPO DEFINENDO PRIORITÀ E ASSUMENDOMI RESPONSABILITÀ, RISPETTANDO ORARI, OBIETTIVI E RUOLI DEI SINGOLI APPARTENENTI AL TEAM DI LAVORO. CAPACITÀ DI ORGANIZZAZIONE DELLA BRIGATA; GESTIONE DELLE CLASSI; GESTIONE DEI CONFLITTI. CAPACITÀ DI INDIVIDUARE PROBLEMATICHE PROFESSIONALI SAPENDO GESTIRE IL PROBLEM SOLVING IN ACCORDO CON I COLLEGHI.

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE

CONOSCENZA DELLE ATTREZZATURE, DEI METODI DI LAVORAZIONE, DELLE TECNICHE DI VENDITA.

GESTIONE DEL MAGAZZINO, GESTIONE DEGLI ORDINI E DEI MATERIALI.

CAPACITÀ E COMPETENZE
ARTISTICHE

DISEGNO, RICAMO, TIPOGRAFIA, LITOGRAFIA E TUTTE LE TECNICHE DI STAMPA.

PATENTE

PATENTE B e CAB

ALLEGATI

Attestato etichettatura e attestato consulente e auditor

DATA 02/10/2024

FIRMA _____

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel Curriculum Vitae ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'articolo 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679)"

DATA 02/10/2024

FIRMA _____