

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome: Andrea Ravasio

Indirizzo: Via G.Moroni n°8, Nembro (BG)

Telefono:035/4536752

Cell:339/4569593

Fax: /

E-mail:ravasioandrea@aliceposta.it

Codice fiscale:RVSNDR76D07A794E

partita IVA: 03749250167

Nazionalità Italiana

Data di nascita 07/04/1976

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 52/60

- 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 (100/110)

- 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
 • Qualifica conseguita
 • Livello nella classificazione nazionale
- Patente Europea del Computer** (utilizzo ambiente Window e di vari applicazioni informatiche)
- ECDL (European-Computer-Driver-Licences)
 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
 • Qualifica conseguita
 • Livello nella classificazione nazionale
- Studio ad ampio raggio in materia alimentare
- Tecnologo Alimentare**
 143/150 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
 • Qualifica conseguita
 • Livello nella classificazione nazionale
- Giornata di studio Formazione e lavoro: sicurezza alimentare, protezione dei consumatori, tutela delle imprese.**
 Certificato di frequenza.
 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
 • Qualifica conseguita
 • Livello nella classificazione nazionale
- Perfezionamento della lingua Inglese
- FCE (FIRST ENGLISH CERTIFICATE)**
 Grado C
- 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
 • Qualifica conseguita
 • Livello nella classificazione nazionale
- "Le Nuove Frontiere della Celiachia: un aggiornamento dalla ricerca di base a quella clinica".**
 Certificato di frequenza.
 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
 • Qualifica conseguita
 • Livello nella classificazione nazionale
- "Scienze della valutazione dell'apprendimento: strategie e metodologie didattiche". Corso post-lauream annuale 1500 ore.
Diploma di perfezionamento
 Conseguimento
- Date (Da – a): Luglio - Ottobre 2012
 Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: **Università di Milano - Facoltà d'Agraria**

- 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

Prova preselettiva : 24,5/30
Prova scritta: 23/30
Prova orale 19/20

- 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
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale

“Nuove tecnologie didattiche per la scuola: “la lavagna interattiva e il libro digitale”. Corso post-lauream annuale 1500 ore.
Diploma di perfezionamento
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
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale

“Corso generale e specifico per la Sicurezza e D.Lgs 81/2008 codice ateco 2007 85.02.39
Certificato di frequenza (8 ore).
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
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale

“FAMI-QS quality certification” (certificazione di qualità in campo di premiscele e mangimi complementari).
Certificato di frequenza.
Corso d’aggiornamento.

- Date (Da – a): Settembre 2013 a giugno 2014
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: **Centro EDA, Istituto “Cesare Pesenti” di Bergamo**

- Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale

Perfezionamento della lingua Inglese per livello **CAE Advance (Cambridge)**
Attestato di frequenza
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
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale

Percorso abilitante speciale: abilitazione all’insegnamento nelle scuole secondarie per il laboratorio di servizi dell’enogastronomia.
Abilitazione all’insegnamento

- Livello nella classificazione nazionale

96/100

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

- 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 97/100

- 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 alla 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 Professionale 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
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale

“Shelf Life alimenti: dalla scelta dei parametri all' interpretazione delle informazioni ”.

Certificato di frequenza.
Corso d'aggiornamento **6 CF per aggiornamento Professionale OTALL**

- Date : 25 Ottobre 2017
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: **CHRYSTEIN FOOD HYGIENE**
 - Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale

“Biofilm: un rischio crescente oggi controllabile”.

Certificato di frequenza.
Corso d'aggiornamento **4 CF per aggiornamento Professionale OTALL**

- Date : 10 Novembre 2017
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: **OMCeOMI in collaborazione con CFF**
 - Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale

“Il processo al latte”.

Certificato di frequenza.
Corso d'aggiornamento **4 CF per aggiornamento Professionale OTALL**

- Date : 24 Aprile 2018
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: **CAST ALIMENTI**
 - Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale

“Succhi e centrifughe”.

Certificato di frequenza.
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
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale

“Dabate: nuova metodologia didattica”.

Certificato di frequenza.
Corso d'aggiornamento **10 CF per aggiornamento Professionale 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
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale

“Preventive control of Human food”.

Certificato di frequenza titolo di PCQI for human food.
Corso d'aggiornamento **20 CF per aggiornamento Professionale OTALL**

- Date : 15 Maggio 2019
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: **IN-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 Professionale OTALL**

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” con votazione 77,5.

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 con votazione 83,1.

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

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Nome e indirizzo del datore di lavoro: **Tribunale di Milano**
- Tipo di azienda o settore: giustizia
- Tipo di impiego: **Membro del Consiglio di Disciplina dell' 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: **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 oggi

- 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 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 2017 ad 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: **Docente 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

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 attinentemente 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: **Docente 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 ad oggi

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 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 vegetale e pasta secca)
- Tipo di impiego: **Consulente tecnico**
- Principali mansioni e responsabilità: ricerca e sviluppo dei prodotti, creazioni 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: **Docente 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: **A.R. Brewing SAS di Ravasio Felice**

- Tipo di azienda o settore: produzione e commercio birra artigianale
- Tipo di impiego: Assistenza tecnica
- Principali mansioni e responsabilità: Gestione aziendale
- Date (Da – a) : Giugno 2014 ad oggi

• 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: **Docente 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

• Nome e indirizzo del datore di lavoro: **Tribunale di Milano**

- Tipo di azienda o settore: giustizia
- Tipo di impiego: **Membro del Consiglio di Disciplina dell' 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 risulta 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 Valpolicella (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
- Nome e indirizzo del datore di lavoro: **Fondazione I.S.B. Torre Boldone**
 - Tipo di azienda o settore: **Settore Pubblico**
 - 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 gli impasti per pizza, (impasti ai cereali, integrali, alla soia, Kamut etc), piadine, pizze al trancio, focaccine. 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 comprendere 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 gli impasti per pizza, (impasti ai cereali, integrali, alla soia, Kamut etc), piadine, pizze al trancio, focaccine. 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.
- Date (Da – a) : Settembre 2007 ad Giugno 2008

- Nome e indirizzo del datore di lavoro: **STAR S.p.a. Agrate (MI)**
- Tipo di azienda o settore: Industria Alimentare
- Tipo di impiego: **Analista controllo qualità**
- Principali mansioni e responsabilità: Analisi chimiche di diversa natura, controllo sul prodotto finito per eventuali correzioni sull'attività produttiva.
- Date (Da – a) : Luglio 2007 ad Agosto 2007

- 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: **BAULI S.p.A** Castel d’Azzano (Verona)
- Tipo di azienda o settore: Alimentare (settore dolciario)
- Tipo di impiego: **Ricercatore nel settore R&D**
- Principali mansioni e responsabilità: Attività di ricerca attinenti a diverse tematiche.
- Date (Da – a) : Aprile a Luglio 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, viscoamiloografo, 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 di cromatografia per indagini strutturali 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 pasticciere e Chef di cucina.

Le aziende in cui ho lavorato 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 pasticciere 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.

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 Macintosh 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, 18/05/2019

Firma

Andrea Ravasio