

Curriculum Vitae Europass



Informazioni personali

Cognome(i)/Nome(i) **Tannoia Alessandro**
 Indirizzo(i) Via Sogare 14/a – 37138 Verona, Italia
 Telefono(i) (+39) 348 7486582

E-mail a.tannoia@alice.it

Cittadinanza Italiana

Data di nascita 19/08/1979

Sesso Maschile

Occupazione desiderata/Settore professionale **Docente, Formatore Libero professionista**

Area ristorazione: cucina, merceologia e alimentazione, sala bar, pasticceria, igiene

Esperienza professionale

Date	Dal 2009 ad oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Docente scuola 1°, 2° superiore
Principali attività e responsabilità	Materie: Sala bar, Sicurezza sul lavoro D.Lgs n.81/2008, Cucina
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Don Calabria – Cerea Verona
Tipo di attività o settore	Area ristorazione
Date	Dal 2009 ad oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Docente giovani
Principali attività e responsabilità	Materie: Analisi del settore di riferimento, Analisi del ruolo professionale, organizzazione degli spazi di lavoro ,pulizia degli strumenti di lavoro, merceologia alimentare, ricette locali e bevande
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Corsi di formazione di cucina Italiana all'estero (Romania) Corsi Fse per Manager d'albergo
Tipo di attività o settore	Studio Tosi – Verona Corsi Apprendistato, formazione estero.
Date	Dal 2008 ad oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Docente scuola 4° e 5° superiore
Principali attività e responsabilità	Materia: Chef Dietista (programmazione menu, tecnica alberghiera, pratica di cucina)
Nome e indirizzo del datore di lavoro	IPSSAR Berti, Istituto Alberghiero – Verona Chievo Dieffe: corsi per pasticceri, cuochi e pizzaioli da Maggio 2011 Adecco: corsi di riqualificazione camerieri da Giugno 2011
Tipo di attività o settore	Corso per la Regione Veneto – Terza Area- Cfp

Date	Da ottobre 2008 a oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Docente detenuti carcere
Principali attività e responsabilità	Materie: Merceologia, Igiene, Pratica di cucina
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Carcere di Montorio – Verona
Tipo di attività o settore	Corso di : “ operatore addetto ai servizi di cucina”, organizzato dal centro Don Calabria.
Date	Dal marzo 2009 ad oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Docente adulti
Principali attività e responsabilità	Materie: merceologia e alimentazione
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Confcommercio – Verona
Tipo di attività o settore	Corso per la somministrazione e vendita prodotti alimentari (EX REC)
Date	Febbraio 2009 ad oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Docente extracomunitari
Principali attività e responsabilità	Cucina Multietnica e internazionale Corso di pane, pizza e focacce, corso pizzaiolo
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Energie sociali – Verona
Tipo di attività o settore	Concorso di cucina etnica “nessuno è straniero nella mia città” promosso dalla. Onlus, passato con esito positivo, sul tema cucina araba.
Date	Dicembre 2008 – Giugno 2009 ad oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Docente adulti e ragazzi
Principali attività e responsabilità	Operatore della ristorazione tipica e territoriale
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Don Calabria – Cerea Verona
Tipo di attività o settore	Materie insegnate: Igiene, Legislazione, Tecnica alberghiera, Pratica di sala bar e cucina
Date	Giugno – Luglio 2009 ad oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Docente adulti
Principali attività e responsabilità	Enogastronomia dei prodotti tipici Vicentini e Corso conserve” Haccp, igiene, sicurezza alimentare
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Col diretti Impresa Donna Vicenza, Impresa Donna Verona.
Tipo di attività o settore	Corsi organizzati dalla Col diretti e relatore nei convegni.
Date	Novembre 2010 ad oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Docente per esperti del settore
Principali attività e responsabilità	Dessert nella ristorazione, Cotture in vaso, Pranzo veloce al bar
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Accademia del gusto, Ascom Bergamo, Enti Bilaterali, Confcommercio
Tipo di attività o settore	Corsi Organizzati da Confcommercio ed Enti Bilaterali

Date Marzo 2013 ad oggi

Lavoro o posizione ricoperti Docente per classe con ragazzi sindrome di Down

Principali attività e responsabilità Progetto di orientamento e accompagnamento nell' inserimento lavorativo

Nome e indirizzo del datore di lavoro **AGDB: Associazione sindrome di Down**

Tipo di attività o settore Organizzazione del progetto pilota nel campo della cucina

Date Marzo 2014 ad oggi

Lavoro o posizione ricoperti Socio e docente per la **Federazione Italiana Cuochi**.

Principali attività e responsabilità La cucina **Alimurgica e Nutraceutica** (Con erbe spontanee commestibili)

Nome e indirizzo del datore di lavoro Centro del lavoro Don Calabria e scuola di ristorazione Bovolone e rifugio Novezzina "Ortus Europea"

Tipo di attività svolta o settore Corsi organizzati per esperti del settore

Date Dicembre 2010

Lavoro o posizione ricoperti Head Chef

Principali attività e responsabilità Cena con valutazione

Nome e indirizzo del datore di lavoro **New York Hotel Jolly Madison Tower Manhattan**

Tipo di attività e responsabilità **Accademia Italiana della cucina e confraternita del Bollito Misto**

Data Gennaio 2012

Lavoro o posizione ricoperti **Pubblicazione di ricette sul libro "Aroma Formaggi Dop D'italia"**

Nome e indirizzo del datore di lavoro Tammellini edizioni, i consorzi dei formaggi Dop d'Italia

Tipo di attività e responsabilità Autore ricette.

Data Marzo 2012

Lavoro o posizione ricoperti **Diretta televisiva, presentazione ricette trasmissione "Sei a casa"**

Nome e indirizzo del datore di lavoro Telearena

Tipo di attività e responsabilità Autore ricette

Date Dal 2008 da oggi

Lavoro o posizione ricoperti Consulente ristorazione

Principali attività e responsabilità **Avviamento ristoranti: Programmazione menu, costo piatto, igiene, tecnica alberghiera, pratica di cucina e sala bar.**

Nome e indirizzo del datore di lavoro **Agriturismo la Chiocciola – Povegliano Veronese e Villa Ormaneto Cerea-Ristorante, La Groletta Monte Baldo, Caffè Lamberti - Piazza Erbe, Incognito osteria, Biovegetariano Freeland Verona**

Tipo di attività o settore Ristoranti

Date **Dal 2003 al 2008**

Lavoro o posizione ricoperti **Capo Cuoco**, responsabile di cucina, responsabile sicurezza, controllo, qualità, etica
Delegato alla compilazione registri HACCP
Partecipazione alle procedure di certificazione ISO 9001

Principali attività e responsabilità **Gestione personale, ordini, acquisti, fornitori e magazzini, progettazione menu ciclici/rotativi, formazione interna del Personale e Chef Executive per congressi e banchetti**

Nome e indirizzo del datore di lavoro **Ospedale Villa Santa Giuliana – Verona**

Tipo di attività o settore Cucina ospedaliera

Date Dal 2002/2003
 Lavoro o posizione ricoperti **Cuoco**
 Principali attività e responsabilità Cuoco, partecipazione all'avviamento Ristorante Corte Fusina
 Nome e indirizzo del datore di lavoro **Elite Service, Quinto di Valpantena - Verona**
 Tipo di attività o settore Banqueting e catering

Date Dal 1995 al 2002
 Lavoro o posizione ricoperti **Cuoco e pasticcere**
 Principali attività e responsabilità Cuoco in ristoranti
 Nome e indirizzo del datore di lavoro **Ristorante Perbellini, Isola Rizza –Chef Giancarlo Perbellini
 Verona, Ristorante Le Arche Scaligere –Chef Giancarlo Gioco
 Verona, Ristorante I Tre Marchetti, Verona- Chef Roberto Barca
 Ristorante da Loregìo, Verona,
 Mensa Ufficiale Carcere di Montorio – Verona
 Sodexo, responsabile di unità**
 Tipo di attività o settore Ristoranti e Mense

Istruzione e formazione

Date 2000
 Titolo della qualifica rilasciata Diploma di Stato e qualifica professionale
 Principali tematiche/competenza professionali possedute Tecnico dei Servizi della Ristorazione
 Assistente di direzione delle unità ristorative.
 Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione I.P.S.S.A.R. Berti di Verona – Chievo

Date 1997
 Titolo della qualifica rilasciata Diploma di qualifica
 Principali tematiche/competenza professionali possedute Operatore dei Servizi della Ristorazione
 Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione I.P.S.S.A.R. Berti di Verona – Chievo

Date 2006
 Titolo della qualifica rilasciata Preposto all'autocontrollo HACCP
 Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Ospedale Villa Santa Giuliana – Verona

Date 2001
 Titolo della qualifica rilasciata Corso di Aggiornamento alle Norme HACCP
 Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione ASL – Verona

Date 2005

Titolo della qualifica rilasciata Partecipazione ai corsi di formazione professionale dai seguenti temi:

- La Progettazione in Sanità di un Sistema di Gestione Integrato Qualità, Responsabilità Sociale, Sicurezza: Il Contesto Normativo-Legislativo e Sociale;
- L'Attuazione in Sanità di un Sistema di Gestione Integrato Qualità, Responsabilità Sociale, Sicurezza: Le Variabili Organizzative e la Gestione per Processi per un Miglioramento Continuo del Governo Clinico;
- Gestione per Processi, Risk Management e Gestione dei Dati: Meno Errori e più Sicurezza;
- Partecipazione al corso per la Gestione Qualità, Igiene e Innovazione in Cucina presso la BAT a Verona (ZAI);

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione OPT presso L'Ospedale Villa Santa Giuliana di Verona

Date 2008

Titolo della qualifica rilasciata Corso di Primo soccorso
 erogatrice dell'istruzione e formazione Sodexho Italia spa

Date 2013 – 2015

Titolo della qualifica rilasciata **Sommelier Professionista 1° livello 2° livello 3° livello con esame superato.**

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione formazione **Ais: Associazione Italiana Sommelier**

Altra(e) lingua(e)
 Autovalutazione
 Livello europeo (*)

A: Francese B: Inglese

Comprensione				Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
A	Buono	A	Buono	A	Buono	A	Buono	A	Buono
B	Discreto	B	Discreto	B	Discreto	B	Discreto	B	Discreto

Lingua
Lingua

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze sociali Formazione, educazione tecnico professionale, comunicazione, criteri di valutazione

Capacità e competenze organizzative Coordinamento gruppi, organizzazione lezioni e sviluppo programmi

Capacità e competenze tecniche Esperto di tecniche alberghiere e servizi della ristorazione

Capacità e competenze informatiche Buona conoscenza di office, internet, posta elettronica

Capacità e competenze artistiche Creazione nuovi piatti e rivisitazione di piatti tipici ed internazionali, nuovi metodi didattici

Altre capacità e competenze Spirito di ascolto, osservazione, rielaborazione e personalizzazione

Patente Patente B, AUTOMUNITO