FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	**PEDRETTI SIMONA LAURA**
Indirizzo	14, via G. Pascoli, 20080, Albairate (MI), Italia
Telefono	**+39 339 3868259**
E-mail	simona.pedretti@alice.it
PEC	**pedretti84@otall.postecert.it**
Nazionalità	**Italiana**
Data di nascita	**11/05/69**

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da– a)	**Da gennaio 2016 ad oggi**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Comune di Gaggiano (MI)
• Tipo di azienda o settore	Servizi scolastici
• Tipo di impiego	Dec (Direttore dell'Esecuzione del Contratto) per la Gestione delle mense scolastiche del Comune di Gaggiano, 700 pasti/die.
• Principali mansioni e responsabilità	Controllo del servizio presso le Scuole dell'Infanzia e la Casa Albergo per Anziani. Gestione del servizio mensa presso l'Asilo Nido comunale. Gestione delle problematiche dell'utenza e delle attività della Commissione Mensa. Supporto nelle varie attività lavorative dell'ufficio servizi scolastici. Controlli regolari e costanti sull'appalto del servizio mensa presso le varie strutture. Organizzazione e gestione del servizio mensa presso l'asilo nido: coordinamento lavoro del personale, predisposizione menù, diete speciali, scelta dei generi alimentari. Lavoro amministrativo: deliberazioni, determinazioni, gestione capitoli di spesa, calcolo costo pasto.

• Date (da– a)	**Da giugno 1997 a dicembre 2015**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Comune di Gaggiano (MI)
• Tipo di azienda o settore	Servizi scolastici
• Tipo di impiego	Responsabile del Servizio di Ristorazione Scolastica (scuole dell'infanzia 140 pasti/die, scuola primaria 500 pasti/die, scuola secondaria 200 pasti/die), Mensa Asilo Nido, 60 pasti/die e Mensa Casa Albergo per Anziani, 80 pasti/die. Circa 900 pasti/die totali.

• Principali mansioni e responsabilità	Organizzazione di tutto il servizio. Predisposizione di menù, diete speciali, capitolato d'appalto per l'acquisto dei generi alimentari. Controllo delle merci, gestione degli ordini, dei servizi di manutenzione, derattizzazione, acquisto attrezzature. Predisposizione dei Manuali di Autocontrollo e delle procedure di rintracciabilità, organizzazione del lavoro di cucina in base alle procedure haccp e controllo costante sull'applicazione delle stesse. Formazione del personale. Progetti di educazione alimentare per gli alunni delle scuole, in particolare delle Scuole dell'Infanzia e della Scuola primaria. Ideazione e gestione completa di progetti alimentari-multiculturali con coinvolgimento di bambini, insegnanti, genitori stranieri e cooperative di Commercio Equo e Solidale. Gestione delle problematiche dell'utenza e delle attività della Commissione Mensa. Lavoro amministrativo: deliberazioni, determinazioni, gestione capitoli di spesa, calcolo costo pasto.
• Date (da– a)	**Dal Giugno 2015**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Rivista "Starbene"
• Tipo di impiego	Collaborazione in qualità di Tecnologo Alimentare per le risposte alle domande dei lettori.
• Principali mansioni e responsabilità	Predisporre le risposte alle domande inviate.
• Date (da– a)	**28 Maggio 2015**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria – Cascina Triulza – Expo Milano 2015
• Tipo di impiego	Per un buon mangiare geografico e sostenibile.
• Principali mansioni e responsabilità	Relatore sul tema:"Tutto il mondo è paese" con presentazione del libro GiocoCibo di cui sono autrice e dei progetti di educazione alimentare.
• Date (da– a)	**13 Novembre 2014**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Milano Bicocca
• Tipo di impiego	EAT LIST BICOCCA, Musica per il palato.
• Principali mansioni e responsabilità	Ospite dell' evento per fornire approfondimenti di natura alimentare richiesti da professore e studenti.
• Date (da– a)	**15 Ottobre 2014**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Società Umanitaria Milano
• Tipo di impiego	Laboratorio su consumo consapevole e responsabile: riduzione degli sprechi alimentari domestici.
• Principali mansioni e responsabilità	Organizzazione e gestione di un laboratorio per insegnanti delle classi primarie e secondarie.
• Date (da– a)	**Da Aprile 1997 a Dicembre 1998**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto C.A.P.A.C. di Milano (Politecnico del Commercio)
• Tipo di impiego	Insegnamento di merceologia nei corsi serali, istituiti dalla Camera di Commercio di Milano.
• Principali mansioni e responsabilità	Preparazione delle lezioni e docenza.
• Date (da– a)	**Mese di Maggio 1997**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	E.N.F.A.P. Lombardia di Milano
• Tipo di impiego	Insegnamento delle materie "Igiene" e "Tecnologie degli Alimenti"
• Principali mansioni e responsabilità	Preparazione delle lezioni e docenza.

• Date (da– a)	**Da Febbraio a giugno 1997**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	C.I.F.A.P. di Sesto San Giovanni
• Tipo di impiego	Insegnamento in un corso per Addetti alla Ristorazione Collettiva delle materie "Igiene" e "Tecnologie e Servizi"
• Principali mansioni e responsabilità	Preparazione delle lezioni e docenza.
• Date (da– a)	**Da Gennaio a Giugno 1997**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	C.O.N.A.L. di Milano
• Tipo di impiego	Controllo qualità presso mense scolastiche ed aziendali. Controllo dei certificati d'analisi e dei rapporti di controllo del servizio.
• Date (da– a)	**Da Novembre 1989 a Febbraio 1993**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Biblioteca Civica "Lino Germani" di Albairate (MI)
• Tipo di impiego	Incarico di "Assistente alla Biblioteca"

PARTECIPAZIONE A CORSI E CONVEGNI

• Date (da – a)	**30 Marzo 2015**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Ordine dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	I Nuovi LARN: Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione Italiana – IV Revisione.
• Qualifica conseguita	Tre crediti formativi
• Date (da – a)	**06 Marzo 2015**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Laboratorio Chimico Camera di Commercio di Torino
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Evento formativo:"La gestione dei prodotti alimentari nelle manifestazioni fieristiche".
• Qualifica conseguita	Sei crediti formativi
• Date (da – a)	**11 Giugno 2014**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Società Umanitaria Milano
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Convegno "Fragilità nutrizionale"
• Qualifica conseguita	Quattro crediti formativi
• Date (da – a)	**16 Maggio 2014**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Genova SINU
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Convegno "Piatto Unico, il valore nutrizionale alla luce dei nuovi LARN"
• Qualifica conseguita	Due crediti formativi
• Date (da – a)	**26 Marzo 2014**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	OTALL
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Seminario di aggiornamento professionale: "Linee di indirizzo per la semplificazione dell'applicazione del sistema HACCP nelle micro imprese del settore alimentare"
• Qualifica conseguita	Due crediti formativi

• Date (da – a)	**26 Marzo 2014**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	OTALL
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Assemblea annuale OTAL
• Qualifica conseguita	Tre crediti formativi
• Date (da – a)	**Dal 1997 al 2013**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Diversi
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Partecipazione costante (almeno due volte all'anno) a vari convegni sulla ristorazione collettiva e a seminari di aggiornamento sul settore.
• Qualifica conseguita	Attestati di Frequenza
• Date (da – a)	**Maggio-Giugno 2001**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Provincia di Milano
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Corso di aggiornamento per insegnanti sull'Educazione Alimentare
• Qualifica conseguita	Attestato di frequenza
• Date (da – a)	**Marzo – Aprile 2001**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	A.S.L. della Provincia di Milano N.1 - Sede di Magenta (Mi)
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Corso di aggiornamento sul Decreto Legislativo n. 155/97 (HACCP)
• Qualifica conseguita	Attestato di frequenza
• Date (da – a)	**Mese di Dicembre 2000**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	CISEL sede Rimini
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Seminario avanzato sul tema "L'applicazione del sistema HACCP nella ristorazione pubblica"
• Qualifica conseguita	Attestato di frequenza

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	**Giugno 2015**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università Popolare dell'Accademia Internazionale di Nutrizione Clinica (AINUC)
	Corso di Operatore del Benessere (Naturopata) esperto in nutrizione (110 ore)
• Qualifica conseguita	**Naturopata esperto in Nutrizione**
• Date (da – a)	**14 Aprile 2000**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Ordine dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria
• Qualifica conseguita	**Iscrizione all'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria dal 14/04/2000. N. iscrizione: 84**
• Date (da – a)	**Luglio 1998**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli studi di Milano – Facoltà di Agraria
• Qualifica conseguita	**Abilitazione all'esercizio della Professione di Tecnologo Alimentare** - Esame di Stato

• Date (da – a)	**Novembre 1988 – Luglio 1996**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli studi di Milano – Facoltà di Agraria
• Qualifica conseguita	**Laurea in Scienze della Preparazione Alimentari** (attuale Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari)
• Date (da – a)	**Settembre 1984 – Giugno 1988**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	**Liceo Scientifico** "B. Pascal" di Abbiategrasso (MI)
• Qualifica conseguita	Maturità scientifica

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

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

MADRELINGUA	**Italiano**
ALTRE LINGUE	
	Inglese
• Capacità di lettura	Elementare
• Capacità di scrittura	Elementare
• Capacità di espressione orale	Elementare
	Francese
• Capacità di lettura	Buono
• Capacità di scrittura	Elementare
• Capacità di espressione orale	Elementare

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.

Buone capacità di relazione con persone appartenenti a diverse tipologie professionali: cuochi, inservienti, insegnanti, amministratori, utenza dei servizi pubblici in generale, bambini e ragazzi da 0 a 14 anni, anziani. Notevole predisposizione personale al lavoro coi bambini; ideazione e gestione completa di progetti alimentari e multiculturali.

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.

Capacita' di gestire in completa autonomia il proprio lavoro. Organizzazione completa del lavoro presso 6 cucine e della distribuzione del pasto nei refettori annessi.

dal 1989 al 1995 volontariato con disabili

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Conoscenze Informatiche: conoscenza di base dei principali programmi (Word, Excel, Open Office...)

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

- **Anno 2014 e 2015** conduttrice del format televisivo **"A casa dello Chef "** in onda su alcune TV locali.

- **Aprile 2013** Pubblicazione del libro **"GiocoCibo"** a cura della **"Libreria Editrice La Memoria del Mondo".**
Sul sito internet: **giococibo.wordpress.com** tutto il percorso ed i laboratori effettuati.

Giugno 2017 Pubblicazione del libro "**Facilmente in forma con gusto**" scritto col Dott. Maurizio Fiocca, a cura della "**Libreria Editrice La Memoria del Mondo**".

PATENTE O PATENTI B

- Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi D.lgs 196/2003

ALBAIRATE, 13/07/2017

Simona Laura Pedretti