

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

VELLA LUIGI

Indirizzo

Telefono

(lavoro) 366 6051501

E-mail

(lavoro) lvella@dsu.toscana.it

Nazionalità

Italiana

Data di nascita

23/11/1981

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro

ANNO ACCADEMICO 2016/2017

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PISA – DIPARTIMENTO DI FARMACIA- VIA BONANNO 25/B PISA

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

UNIVERSITÀ

INCARICO DI DOCENZA

DOCENZA PER CORSO DI 3 CREDITI SU "NUTRIZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA"; L'INCARICO È PER L'ANNO ACCADEMICO 2016/2017 ED È SVOLTO CONTEMPORANEAMENTE ALL'IMPIEGO PRESSO IL DSU TOSCANA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro

DA GENNAIO 2014 A OGGI

AZIENDA REGIONALE PER IL DIRITTO ALLO STUDIO DI FIRENZE – VIALE GRAMSCI, 36 – 50132 FIRENZE

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

AZIENDA REGIONALE EROGANTE SERVIZI PER LA GARANZIA DELL'ACCESSO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO.

INCARICO DI POSIZIONE ORGANIZZATIVA – PROCESSI PRODUTTIVI E QUALITÀ

RESPONSABILE DEI PROCESSI PRODUTTIVI E DELLA QUALITÀ PER LE MENSE A GESTIONE DIRETTA DELL'AZIENDA SUL TERRITORIO TOSCANO IN COLLABORAZIONE CON I COORDINATORI DI SEDE; RESPONSABILE DELLE MENSE DELL'AREA FIORENTINA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro

DA GIUGNO 2011 A DICEMBRE 2013

AZIENDA REGIONALE PER IL DIRITTO ALLO STUDIO DI FIRENZE – VIALE GRAMSCI, 36 – 50132 FIRENZE

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

AZIENDA REGIONALE EROGANTE SERVIZI PER LA GARANZIA DELL'ACCESSO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO.

INCARICO DI POSIZIONE ORGANIZZATIVA – SERVIZIO RISTORAZIONE AOT FIRENZE

RESPONSABILE DELLA GESTIONE ED ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI PER LE MENSE UNIVERSITARIE DI FIRENZE ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E PROGRAMMAZIONE DELLA PRODUZIONE. GESTIONE PROCEDURA DELLA QUALITÀ PER LA RISTORAZIONE (AZIENDA CERTIFICATA ISO 9001/2008) E DELLA SICUREZZA IGIENICO SANITARIA. VERIFICHE ISPETTIVE PRESSO PUNTI MENSA IN APPALTO/CONVENZIONE. ANALISI DEI DATI ORGANIZZATIVI ED ECONOMICI PER IL MONITORAGGIO CONTINUO E LA PROGRAMMAZIONE DEL SERVIZIO.

PARTECIPAZIONE A SCAMBI INTERNAZIONALI TRA OPERATORI DELLA RISTORAZIONE ARDSU TOSCANA E STUDENTENWERK DI FRIBURGO

- Date (da – a)

DA GIUGNO 2008 A GIUGNO 2011

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Azienda Regionale per il Diritto allo Studio della Toscana – viale Gramsci, 36 – 50132 Firenze
- Azienda Regionale erogante servizi per la garanzia dell'accesso allo studio universitario.
- Livello D1 - Responsabile processi produttivi e Qualità per la Ristorazione
- Gestione dei processi produttivi** per le mense universitarie di Firenze (770.000 pasti annui) dalle ricette ai menù. Organizzazione del Servizio e programmazione della produzione. Gestione procedura della Qualità per la Ristorazione (Azienda certificata ISO 9001/2008) e della sicurezza igienico sanitaria. Verifiche ispettive presso punti mensa in appalto/convenzione. Analisi dei dati organizzativi ed economici per il monitoraggio continuo e la programmazione del Servizio.

- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- DA DICEMBRE 2006 A MAGGIO 2008
- Azienda Regionale per il Diritto allo Studio di Firenze – viale Gramsci, 36 – 50132 Firenze
- Azienda Regionale erogante servizi per la garanzia dell'accesso allo studio universitario.
- Contratto di collaborazione coordinata e continuativa presso il Servizio Ristorazione
- Organizzazione dei processi produttivi** al fine della standardizzazione e creazione di metodologie operative conformi alla produzione in legame refrigerato. Creazione del ricettario standard.

- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- DA DICEMBRE 2005 A NOVEMBRE 2006
- Azienda Regionale per il Diritto allo Studio di Firenze – viale Gramsci, 36 – 50132 Firenze
- Azienda Regionale erogante servizi per la garanzia dell'accesso allo studio universitario.
- Progetto formativo post-laurea presso il Servizio Ristorazione
- Studio e stesura di tutte le schede tecniche componenti il ricettario del Servizio. Studio delle modalità operative per il passaggio dal legame caldo (produzione espressa) al legame refrigerato per l'apertura di una nuova mensa e il raddoppio dei pasti prodotti (da 330.000 a più di 630.000).

- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- DA MAGGIO 2003 A LUGLIO 2003
- D+F s.r.l. di Giani Alfredo, via limitese località spicchio-Vinci (FI);
- Azienda produttrice di prodotti da forno prelievati, surgelati
- Tirocinio formativo pre-laurea
- Studio e analisi dei processi produttivi dei croissant surgelati, controlli di produzione e qualità del prodotto, ricerca e sviluppo nuovi prodotti

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 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)
- Novembre 2005
- Università degli Studi di Firenze
- Laurea magistrale in Gestione della Qualità dei prodotti alimentari.** Il corso di laurea fornisce una preparazione tecnico-scientifica per la gestione delle aziende alimentari. Il corso di laurea si basa su più aree disciplinari: certificazioni di Qualità, alimentazione e nutrizione, chimica degli alimenti e bromatologia, commercializzazione e marketing, economia aziendale, microbiologia e igiene degli alimenti, tecnologia dei processi produttivi e di trasformazione.
- Dottore in Scienze e Tecnologie alimentari specializzato in Gestione della Qualità dei prodotti alimentari
- 110/110 e lode

- Date (da – a)
- Febbraio 2004

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Università degli Studi di Firenze
- Laurea triennale in Scienze e Tecnologie alimentari.** Il corso di laurea fornisce una preparazione tecnico-scientifica di base per la gestione delle aziende alimentari. Il corso di laurea si basa su più aree disciplinari: alimentazione e nutrizione, chimica generale, degli alimenti e bromatologia, economia, microbiologia e igiene degli alimenti, tecnologia dei processi produttivi e di trasformazione, normativa.
- Dottore in Scienze e Tecnologie alimentari
103/110
- 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)
- 1995 - 2000
- Liceo Scientifico "Leonardo Da Vinci" di Agrigento
- Materie tipiche del liceo con aggiunta di insegnamenti di informatica e approfondimenti di matematica e scienze
- Maturità scientifica
100/100

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

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

MADRELINGUA

ALTRE LINGUA

- 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.

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.

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

PATENTE O PATENTI

ITALIANO

INGLESE

BUONO

BUONO

BUONO

BUONA PROPENSIONE AL LAVORO IN TEAM, ATTUALMENTE LAVORO IN UNO STAFF DI DIREZIONE INTERCAMBIANDO RUOLI E COMPETENZE. BUONA ATTITUDINE ALLA RELAZIONE E COLLABORAZIONE CON IL PERSONALE AZIENDALE, SVILUPPATA NELLA GESTIONE DELLE SQUADRE OPERANTI IN CUCINA E NEI LAVORI DI STUDIO FATTI IN AZIENDA. BUONA CAPACITÀ DI RELAZIONE AL PUBBLICO ACQUISITA NELL'ESPERIENZA CONVEGNISTICA.

L'ORGANIZZAZIONE DEI LAVORI NELLE MENSE UNIVERSITARIE NECESSITA DI BUONE CAPACITÀ DI COORDINAMENTO E DI LEADERSHIP SVILUPPATE GRAZIE ALL'ESPERIENZA E ALLA PROPENSIONE PERSONALE. LE STESSE CAPACITÀ SONO STATE MOSTRATE ANCHE NELLO SVILUPPO DI PROGETTI DI SERVIZI COMPLESSI E NEL LAVORO IN TEAM SVOLTO PER L'UNIFORMAZIONE DEI SERVIZI RISTORAZIONE DELLE TRE SEDI DI FIRENZE, PISA E SIENA A SEGUITO DELL'UNIFICAZIONE DELLE PREESISTENTI AZIENDE PER IL DIRITTO ALLO STUDIO.

BUONE CAPACITÀ DI UTILIZZO DEL PACCHETTO OFFICE E DI SOFTWARE GENERICI.

OTTIMA CONOSCENZA E UTILIZZO DEI SOFTWARE AZIENDALI PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO.

BUONA CONOSCENZA DI MACCHINE ED IMPIANTI DELLE AZIENDE ALIMENTARI, PASTICCERIE E AZIENDE DI RISTORAZIONE COLLETTIVA

PARTECIPAZIONE A COMMISSIONI GIUDICATRICI PER AFFIDO APPALTI E SELEZIONE PER RECLUTAMENTO DEL PERSONALE

PARTECIPAZIONE A CORSI FORMAZIONE SQUADRA DI PRIMO SOCCORSO, SQUADRA ANTINCENDIO

PARTECIPAZIONE A SEMINARI, FIERE DI SETTORE E WORKSHOP NAZIONALI ED INTERNAZIONALI SULLA RISTORAZIONE COLLETTIVA, TECNOLOGIE ALIMENTARI, ATTREZZATURE E MACCHINE DA CUCINA

PARTECIPAZIONE A CORSI AZIENDALI DI APPROFONDIMENTO SU MATERIE DI ECOLOGIA MICROBICA, IGIENE DEGLI ALIMENTI, HACCP, GESTIONE SISTEMA QUALITÀ, GESTIONE MAGAZZINO, CELIACHIA, SCIENZE ALIMENTARI, STRATEGIE' MANAGERIALI ECC

PARTECIPAZIONE A SCAMBI INTERNAZIONALI NELL'AMBITO DI ESPERIENZE DI RISTORAZIONE COLLETTIVA

Patente B per autovetture

Firenze, 26 ottobre 2017

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi della legge 675/96 e successivo D.lgs 196/2003 per le esigenze di selezione e comunicazione.