



# Giorgio Mazzolari

---

## ● PRESENTAZIONE

---

*Tecnico, docente e consulente per la ristorazione professionale e l'incoming alberghiero.*

## ● ESPERIENZA LAVORATIVA

---

01/11/2007 – ATTUALE Tarcento (UD), Italia

**VICE CAPO-CUOCO ASP COIANIZ**

---

Sono preposto di fatto alla Sicurezza e salute sul lavoro nel reparto di appartenenza dell'Opera (T.U. 81/08), addetto alla squadra delle emergenze e antincendio ad alto rischio (Decr. Min. 2/9/21 Gestione Sicurezza Antincendio).

Collaboro a stretto contatto con il Capo Cuoco nella gestione della cucina professionale dell'Ente.

Mi occupo di manipolazione degli alimenti, di semilavorati, trasformazione dell'alimento in prodotto alimentare, preparazione - conservazione e mantenimento dei pasti in legume freddo-freddo e freddo-caldo, del corretto stoccaggio delle merci rispettando la shelf-life.

Sono abilitato ed eseguo l'elaborazione e controllo dei protocolli HACCP (Reg. CE 852/04) nel Sistema di Autocontrollo (Reg. CE 178/2002).

Controllo i fornitori e le derrate alimentari in entrata e verifico la corretta esecuzione delle procedure di lavoro nel mio turno di lavoro, perfezionando i turni successivi anche con una programmazione sistematica. Utilizzo gestionali dedicati per gli ordini della merce, pianificandone l'arrivo in funzione delle opportune scorte di magazzino e delle necessità aziendali.

Ho collaborato al gruppo "Benessere organizzativo" dell'Azienda.

**Risultati:** ho contribuito negli anni al contenimento degli sprechi alimentari, perfezionato il carico di lavoro dei collaboratori, standardizzato le procedure e i processi di lavoro ottimizzando anche l'uso delle attrezzature a disposizione.

01/01/2002 – 31/10/2007 Udine, Italia

**OPERATIVO - UFFICIO DEL CAPO-SERVIZI, SEGRETERIA E AFFARI GENERALI ITALPOL GROUP SPA**

---

Impiegato nell'organizzazione operativa aziendale dell'*Italpol Group S.p.a.* con sedi in Italia e in Polonia.

In questi anni mi sono occupato della gestione delle risorse umane (più di centoquaranta operatori armati occupati nei servizi fiduciari). Ho collaborato con la Divisione Commerciale del Gruppo nella stesura delle procedure operative di servizio, della pianificazione del servizio seguendo le richieste del cliente, dei controlli successivi a servizio eseguito comparando il grado di soddisfazione del cliente agli standard aziendali.

Ho collaborato con il Consorzio Servizi Speciali Italia appartenente al Gruppo, nella gestione delle risorse umane impiegate nel piantonamento, portierato, accoglienza clienti, antincendio e steward (non armati).

**Risultati:** sono stato valutato dalla Direzione come persona estremamente affidabile e seria, ho collaborato spesso con l'Amministratore Delegato, spesso venivo incaricato come Driver privato del Presidente del Gruppo. Ho ricevuto un encomio di servizio nel luglio 2006.

01/10/1998 – 31/12/2001

**CHEF DI CUCINA HOTEL & RESORT 4\* IN VALDORCIA (SI) E LAGO D'ISEO (BG).**

---

Responsabile di cucina in Resort e Hotel in diverse regioni italiane.

17/06/1997 – 17/06/1998

**ARMA DEI CARABINIERI - SERVIZIO DI LEVA NELLE FORZE ARMATE. INCARICO: PRIMO CUOCO ALTI UFFICIALI. ARMA DEI CARABINIERI**

---

17/6/1997-11/09/1997: Il Battaglione mobile di Fossano (Cn) servizio di ristorazione per Alti Ufficiali del Battaglione.

12/09/1997-17/06/1998: servizio di ristorazione per Alti Ufficiali del Comando Legione Carabinieri FVG.

1992 – 01/06/1997

**RISTORAZIONE COMMERCIALE** TOSCANA, LOMBARDIA.

---

In questi anni, alternando scuola-lavoro, lavoro stagionale e contratti a tempo indeterminato, mi sono occupato di tutti i settori della ristorazione commerciale come Tecnico della ristorazione, toccando tutte le figure professionali, dal Commis di cucina al Capo Partita.

## ● **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

---

25/05/2024 Udine

**TECNICO DELLA SICUREZZA E SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO** Bearzi

---

**Campo di studio** Post-Diploma abilitante (European Framework)

25/01/2024

**ADDETTI AL PRIMO SOCCORSO - GRUPPI B C** Fondazione F.P. Ine - Is.

---

01/02/2024

**ESECUTORE BLS D PER NON SANITARI** IRC - Italian Resurc Council

---

12/01/2024

**CORSO DI FORMAZIONE SPECIFICA PER LAVORATORI A RISCHIO ELEVATO** Fondazione F.P. Ine - Is.

---

"Corso di formazione generale per i lavoratori" svolto in data 12/12/2023.

**Campo di studio** Nb: Formazione generale

2016 Codroipo

**STRATEGIE DELLA COMUNICAZIONE NELLA GESTIONE D'AULA** Cefap

---

2010

**GESTIONE DELLA QUALITÀ NELL'AREA FOOD** Università di Udine - Scienze e chimica degli alimenti

---

2009

**ABILITAZIONE DI ADDETTO ANTINCENDIO "ALTO RISCHIO"** Vigili del Fuoco di Udine

---

2009

**RESPONSABILI DELL'ELABORAZIONE, GESTIONE E CONTROLLO DEL SISTEMA HACCP.** Maggioli  
Formazione di Rimini

---

2009

**LA MOVIMENTAZIONE DEI CARICHI INANIMATI** OPC Coianiz

---

2007 Udine

**DIPLOMA DI STATO IN TECNICO DEI SERVIZI TURISTICI** ISIS B. Stringher

---

**Indirizzo** Via Nogara - Udine, Udine | **Voto finale** 100/100

2007 – ATTUALE

**FIC ITALIA - SEZIONE FVG**

---

Partecipazione a tutti i corsi di aggiornamento riservati a professionisti e docenti della FIC (nuove tecniche di cottura, nuove attrezzature e tecnologie nell'area food, design nel piatto, nuove tendenze nel ramo alberghiero, fingerfood, alta pasticceria, panetteria professionale, trasformazioni della selvaggina da pelo e da penna, pesci di mare e di lago, cucina regionale e internazionale, cucina etnica, utilizzo degli abbattitori di temperatura come ausilio nei semilavorati, aggiornamenti con Ateneo della Cucina Italiana/FIC).

**Campo di studio** Aggiornamento professionale

Indirizzo Villa San Barbarigo di Clusone (BG)

**COMPETENZE LINGUISTICHE**Lingua madre: **ITALIANO**

Altre lingue:

	COMPRESIONE		ESPRESSIONE ORALE		SCRITTURA
	Ascolto	Lettura	Produzione orale	Interazione orale	
<b>INGLESE</b>	B1	B1	B1	B1	B1
<b>FRANCESE</b>	B1	B1	B1	B1	B1

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

**COMPETENZE DI GESTIONE E DIRETTIVE****Competenze tecniche****Ambito Sicurezza e Salute nei luoghi di lavoro:**

Tecnico qualificato alla valutazione dei rischi, gestione emergenze e consulente per la sicurezza.

R.S.P.P. aziendale completo (interno o esterno), abilitazione alla docenza sulla Sicurezza nei luoghi di lavoro (III criterio Accordo Stato-Regioni nei macrosettori ATECO di appartenenza)

**Area Incoming-Hotellerie:**

Gestione completa dell'Incoming alberghiero e ricezione turistica (Diploma di stato in Tecnico dei servizi turistici).

**Area Food:**

Docente di Cucina per la prima formazione e percorsi formativi per adulti per Centri di formazione permanente per privati e per la pubblica amministrazione.

Gestione professionale della brigata di cucina d'Albergo, di Ristorante e della Ristorazione Collettiva. Gestione protocolli interni e responsabile HACCP, corrette procedure per progettazione dei Banqueting itinerante o fisso.

Consulenze alberghiere con comprovata esperienza sull'analisi del food- cost, gestione nuove linee di cottura (massima resa/minima spesa).

Gestione del personale in ambito operativo in aziende alberghiere, logistica dell'approvvigionamento. Sommelier di I livello abilitato.

Selezione e controllo dei fornitori - creazione menù di ogni genere e per ogni tipologia di ristorazione/loro applicazione, creazione turni di lavoro delle risorse umane - gestione della qualità nella ristorazione - controllo del rispetto dei capitolati d'appalto in essere per il servizio di ristorazione collettiva - controllo e gestione dei piani di sanificazione con schede tecniche nel Sistema di Autocontrollo - pianificazione degli obiettivi aziendali area food - studi di fattibilità area food - analisi delle tecnologie nella moderna macchina alberghiera - studio dei flussi turistici - promozione di locali in partenza e riqualificazione di locali in essere.

**COMPETENZE DIGITALI**

Social Network | Utilizzo del browser | Google | Gestione autonoma della posta e-mail | Android | Windows | Whatsapp | InternetExplorer | Buona padronanza del pc dei software ad esso correlati e del pacchetto Office

**ATTIVITÀ SOCIALI E POLITICHE**

ATTUALE Mortegliano (Ud)

**Associazione Nazionale Carabinieri**

Socio effettivo dell'ANC - sezione di Mortegliano al 1998 (in essere).

2016 - ATTUALE Carlino (Ud)

**Dirigente settore giovanile agonistica - Calcio**

Responsabile della gestione dei gruppi squadra delle attività agonistiche e pre-agonistiche in associazioni sportive; tutela e gestione dell'accompagnamento dei minori (corso F.I.G.C. in essere e in corso di validità):

2016-2019 ASD Lestizza

2017-2020 SSD Manzanese

2021 (in essere) SSD Cjarlins - Muzane (*Zanutta Group*).

2007 - ATTUALE Italia

## **Federazione Italiana Cuochi - Waks (World Association Chef Society)**

---

Socio effettivo - Chef professionista della FIC-WAKS

### ● **PROGETTI**

---

2022

#### **Contratto a progetto - Familia srl Manzano (Ud) area facility**

---

Consulenza professionale per la gestione delle risorse umane in ambito operativo area food.

2018

#### **Contratto a progetto di Consulenza e Formazione**

---

Docente e Consulente presso IRES FVG Ente di formazione per la Pubblica Amministrazione.

15/09/2013 - 15/06/2021

#### **Contratto a progetto - Cefap Codroipo**

---

Docente e Consulente, coordinatore di progetti per allievi (vincitori di più progetti per la prima formazione). Solo per citarne alcuni:

-anno 2015 Regione FVG - Camera di Commercio: Coordinatore e Responsabile del progetto vincitore "Coltiva l'Ingegno"

-anno 2016 Regione FVG - Camera di Commercio: Coordinatore e Responsabile del progetto vincitore del premio "Street food Design"

-anno 2017 Jam Cup 2018 FIC per gli allievi degli Istituti Professionali - Riva del Garda - Docente coordinatore.

-anno 2018 Concorso FIC Nazionale Beppino d'Olivo per gli allievi degli Istituti Alberghieri - Docente coordinatore.

2012

#### **Contratto a progetto di Consulenza e Formazione**

---

Docente e Consulente presso Indar, Ente di Formazione.

### ● **ONORIFICENZE E RICONOSCIMENTI**

---

#### **Riconoscimenti**

---

Codino d'Oro per L'Arte della norcineria FVG, Cjase Cocel di Fagagna, edizioni 2013 e 2014.

Internazionale *Giglio Blu* di Firenze, edizioni 2022 e 2023, per pubblicazioni letterarie legate all'Arte Culinaria.

Internazionale *Books for peace* di Roma, edizione 2022, per pubblicazioni letterarie.

Riconoscimento internazionale *Disciples Auguste Escoffier*, Monfalcone-Parigi 2014, per la divulgazione dell'*Arte culinaria nel mondo*.

Riconoscimento nazionale *Collegium Cocorum*, Roma, 2023, onorificenza al merito professionale conferita dalla Federazione italiana cuochi per 5 lustri di attività.

### ● **HOBBY E INTERESSI**

---

**Appassionato di letteratura, cucina storica, calcio e pugilato.**

---

### ● **COMPETENZE ORGANIZZATIVE**

---

#### **Informazioni personali**

---

Sono un collaboratore leale e competente, impiegabile trasversalmente in azienda.

Sono attento alla gestione del tempo e porgo particolare attenzione ai dettagli.

Orientato agli obiettivi aziendali, utilizzo in maniera analitica i sistemi di gestione.

Disponibile a ricoprire ruoli di responsabilità.

Mi esprimo in maniera fluente, ottimo italiano scritto e parlato (cultura universitaria).

Sono una persona di provata serietà morale e civile:

Fiducia, riservatezza e serietà sono i capisaldi della mia persona.

Sono sposato con un'imprenditrice agricola, ho due figli adolescenti, entrambi studenti e impegnati nel sociale.

---

*Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".*

Lestizza , 15/07/2024



Giorgio Mazzolari