

INFORMAZIONI PERSONALI



Arancio Giacomo

📍 Corso Giuseppe Garibaldi, 49 – 10078 – Venaria Reale (TO)

☎ 011.4522589 📠 338.5836289

✉ info@giacomoarancio.it

🌐 www.giacomoarancio.it

C.F.RNCGCM71H18L727V P.I.09927200015

Sesso M | Data di nascita 18/06/1971 | Nazionalità Italiana

POSIZIONE PER LA QUALE SI
CONCORRE

POSIZIONE RICOPERTA

Docente/Coordinatore/Formatore: HACCP e Igiene – Corsi
Somministrazione(Ex Rec) - Cucina - Pasticceria - Qualità - Sicurezza
Idem

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Dal 1996 a tutt'oggi
Datore di lavoro

IPS "J. B. Beccari" Torino

IIS "F. Albert" di Lanzo Torinese - IPSSAR "G. Colombatto" Torino

Mansioni : Docente di ristorazione

Responsabile qualifiche regionali, referente corsi di 3° area, alternanza scuola-lavoro e progettista percorsi didattici, (collegamenti.org); Responsabile Haccp dell'Istituto; Responsabile concorsi e gare professionali. Responsabile commissione accreditamento regionale, commissione orario, comitato di valutazione immissione docenti in ruolo, Consiglio di Istituto, comitato tecnico-scientifico progetti regionali, provinciali, I.P.S. e LaRSA; RSU d'Istituto, RLS, Coordinatore comparto Alberghiero.

Attività o settore Istituti alberghieri di Stato

Dal 2003 a tutt'oggi
Datore di lavoro

Formont "La Mandria" Venaria – For. Ter. Piemonte Formazione

CIOFS FP Piemonte sede di Torino e Chieri – C.IA.C Formazione sede di Ivrea

Casa di Carità Arti e Mestieri sede di Grugliasco

CNOS FAP sede di San Benigno

Enaip Grugliasco e Settimo Torinese

Immaginazione&lavoro Torino – Fondazione ITS Turismo Piemonte

I.A.L. Formazione Torino

Mansioni : Docente cucina, pasticceria, Haccp e igiene, Qualità, Sicurezza sul Lavoro, Somministrazione alimenti e bevande (Ex REC), Coordinamento corsi

Responsabile stage, Esperto della formazione, Esperto del mondo del lavoro in commissione esami

Attività o settore Centri di Formazione Professionale

Dal 1998 al 2001
Datore di lavoro

Nova Qualitas Srl - Cascine Vica - Rivoli(TO)

Nova Tecnica Srl - Cascine Vica - Rivoli(TO)

Progea Snc - Cascine Vica – Rivoli(TO)

Mansioni : Consulente

Dettami Haccp

Start-up aziendali

Progettazione e Lay-out nell'ambito del settore alimentare e ristorativo

Attività o settore Consulenza aziendale



Dal 1998 al 2001
Datore di lavoro

Il Bagatto Di Di Salvo Michele Sas
Via Tarino 2 Torino
Mansioni : Chef di Cucina
Responsabile divisione Catering & Banqueting
Responsabile divisione Mense Aziendali
Attività o settore Azienda di Ristorazione & Catering

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 2018, Maggio **Corso Aggiornamento per R.L.S.**
IPSA "Birago" Torino
- 2017, Dicembre **Corso: Sommelier 2° livello**
Associazione Italiana Sommelier del Piemonte - Via Modena , 23 - Torino
- 2017, Giugno **Corso: Sommelier 1° livello**
Associazione Italiana Sommelier del Piemonte - Via Modena , 23 - Torino
- 2016, Aprile **Corso: "Formazione per i formatori della sicurezza Sett. Alberghiero"**
Assocam Scuola Camerana - Unione Industriale TO - CCIAA TO
- 2015, Marzo **Corso: "Esperto in tecniche di certificazione - ETC"**
Regione Piemonte
- 2015, Febbraio **Corso: "Sistema di certificazione - operazioni"**
Regione Piemonte
- 2014, Marzo **Corso: "Tecniche di progettazione didattica per competenze"**
Formont "La Mandria" Venaria Reale (TO)
- 2014, Maggio **Corso: "Celiachia e l'alimentazione senza glutine"**
A.s.I. TO4 – Regione Piemonte – Associazione Italiana Celiachia
- 2013, Agosto **Corso: "Responsabile dell'industria alimentare"**
Ente Paritetico Bilaterale Nazionale Per la Formazione - Roma
- 2012, Ottobre **Corso: "Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza"**
Ente Paritetico Bilaterale Nazionale Per la Formazione - Roma
- 2009, Marzo **Corso: "Sviluppo del sistema Qualità e verifiche ispettive"**
En.F.A.P. Lingotto – Via Ventimiglia 115 – Torino
- 2007, Novembre **Corso: "Haccp e Autocontrollo – Alla luce dei nuovi Regolamenti Comunitari"**
Laboratorio Chimico Merceologico CCIAA di Torino
- 1999, Febbraio **Corso: "Haccp - Autocontrollo"**
Laboratorio Chimico Merceologico CCIAA di Torino
- 1999, Febbraio **Corso: "Basic Food Hygiene Certificate"**
Laboratorio Chimico Merceologico CCIAA di Torino
Certificato dal "Chartered Institute of Environmental Health"
- 1990, Luglio **Diploma di Maturità "Tecnico delle Attività Alberghiere"**
IPSSAR "G. Colombatto" Torino
- 1988, Luglio **Diploma di Qualifica "Addetto ai servizi Alberghieri di Cucina"**
IPSSAR "G. Colombatto" Torino



COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiana

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1	B1	B1	B1	B1
Francese	A2	A2	A2	A2	A2

Competenze comunicative I numerosi anni dedicati all'attività di docenza, i periodi trascorsi da subagente assicurativo e le varie attività di consulenza hanno permesso di migliorare e arricchire le mie capacità/competenze relazionali e comunicative

Competenze organizzative e gestionali In numerose aziende ho curato la gestione e la formazione del personale. Ho, inoltre, implementato sistemi e procedure operative in veste di dipendente, di consulente, come libero professionista e, infine, come titolare d'azienda.

Competenze professionali

- Esperto del mondo del lavoro in commissione esami Regionali
- Esperto della formazione in commissione esami Regionali
- Membro delle Commissioni d'esame per l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (R.E.C.) presso la CCIAA di Torino
- Chef di cucina in importanti aziende di ristorazione e catering in Italia e all'estero
- Consulente a 360° in aziende che operano nel trattamento degli alimenti: start-up aziendale, lay-out, food cost, Haccp (Regolamento CE 852/04), Qualità (norme Uni En Iso 9000), Sicurezza sul Lavoro
- Docente di ristorazione in Istituti alberghieri di Stato
- Formatore/coordinatore in importanti Agenzie Formative con qualsiasi tipologia di utenza: adolescenti, adulti, portatori di Handicap, ecc
- Direzione e gestione di aziende ristorative/alberghiere
- Responsabile dell'autocontrollo all'IIS "F. Albert" di Lanzo T.se
- Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza

Competenze informatiche ▪ buona padronanza degli strumenti Microsoft Office

Altre competenze ▪ Psicologia e tecnica di vendita acquisite durante l'attività di subagente assicurativo
 ▪ Sci, Snowbord e Ballo latino americano

Patente di guida Patente B

ULTERIORI INFORMAZIONI

- Membro del Direttivo dell'A.C.T. Associazione Cuochi Torino e Provincia – Via Bogino 17 - Torino
- Socio A.I.S. – Associazione Italiana Sommelier- Sede di Torino

Si autorizza il trattamento dei dati personali trasmessi, ai sensi del D. Lgs. 196/03 e del Regolamento CE 679/2016.

Sono consapevole delle sanzioni penali, richiamate dall'Art. 76 D.P.R. 445/2000, in caso di dichiarazioni mendaci.

