

INFORMAZIONI PERSONALI

Renato Sergio Porciello



Sesso M | Data di nascita 19/09/1969 | Nazionalità Italiana

ESPERIENZA PROFESSIONALE

da maggio 2019 ad oggi

Coordinatore Area ristorazione

Afol Metropolitana*Dipendente a tempo indeterminato categoria D Città Metropolitana in comando presso Afol Metropolitana*

Supervisione e controllo della filiera dei corsi del settore ristorazione: suddivisione del budget degli acquisti di materie prime, gestione degli acquisti di attrezzature e coordinamento e organizzazione di catering e banqueting

da aprile 2019 ad oggi

Responsabile Area Ristorazione sede di Pieve Emanuele (Mi)

Afol Metropolitana Cfp Pieve Emanuele Via dei Gigli 7 Pieve Emanuele (Mi)*Dipendente a tempo indeterminato categoria D Città Metropolitana in comando presso Afol Metropolitana*

Gestione della nuova sede accreditata per i servizi formativi in qualità di Responsabile di sede con supervisione e controllo del personale, della logistica e degli adempimenti in materia di tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Progettazione e gestione dei corsi in DDIF e ampliamento offerta formativa con realizzazione nuovo corso di Operatore della ristorazione - servizi di sala e bar con la creazione di nuovi laboratori (uno di sala e uno di bar)

Gestione delle relazioni con le aziende del territorio finalizzata alla realizzazione di tirocini curriculari, esperienze di alternanza scuola lavoro e di apprendistato di primo livello.

Gestione e organizzazione eventi, catering e banqueting su commissione di vari enti.

Gestione sul territorio di progetti di orientamento destinati agli allievi frequentanti l'ultimo anno di scuola secondaria di primo grado.

Gestione e controllo del sistema qualità dei corsi in DDIF.

Progettazione percorsi formativi in collaborazione con il Centro per l'Impiego per utenti beneficiari di DUL.

da aprile 2019 ad oggi

Avvio e gestione del progetto di Scuola Impresa "AfolMet Café" presso la biblioteca di Arese.

da ottobre 2017 ad oggi

Responsabile Area Ristorazione sede di Sesto San Giovanni (Mi)

Afol Metropolitana Cfp Achille Grandi Viale Italia 548 Sesto San Giovanni (MI)*Dipendente a tempo indeterminato categoria D Città Metropolitana in comando presso*

Afol Metropolitana

Gestione della sede accreditata per i servizi formativi in qualità di Responsabile di sede con supervisione e controllo del personale, della logistica e degli adempimenti in materia di tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Progettazione e gestione dei corsi in DDIF e di formazione continua e permanente del settore ristorazione.

Gestione del bar e ristorante didattico all'interno del progetto Scuola Impresa.

Gestione delle relazioni con le aziende del territorio finalizzata alla realizzazione di tirocini curriculari, esperienze di alternanza scuola lavoro e di apprendistato di primo livello.

Gestione e organizzazione eventi, catering e banqueting su commissione di vari enti.

Gestione sul territorio di progetti di orientamento destinati agli allievi frequentanti l'ultimo anno di scuola secondaria di primo grado.

Gestione e controllo del sistema qualità dei corsi in DDIF e di formazione continua e permanente.

Progettazione percorsi formativi in collaborazione con il Centro per l'Impiego per utenti beneficiari di DUL.

da agosto 2015 a settembre 2017

Coordinatore corsi in DDIF Area Ristorazione

Afol Metropolitana Cfp Achille Grandi Viale Italia 548 Sesto San Giovanni (MI)

Dipendente a tempo indeterminato categoria D Città Metropolitana in distacco funzionale presso Afol Metropolitana

Gestione didattica dei corsi in DDIF: predisposizione calendario delle lezioni, rapporto con allievi e famiglie, supervisione allievi disabili e con disturbi dell'apprendimento, gestione insegnanti, rapporto con servizi del territorio (ATS e servizi educativi), progettazione dei tirocini curriculari, supervisione dei progetti educativo – didattici.

da settembre 2008 a luglio 2015

Coordinatore corsi in DDIF Area Ristorazione

Afol Nord Milano Cfp Achille Grandi Viale Italia 548 Sesto San Giovanni (MI)

Dipendente a tempo indeterminato categoria D Città Metropolitana in distacco funzionale presso Afol Nord Milano

Gestione didattica dei corsi in DDIF: predisposizione calendario delle lezioni, rapporto con allievi e famiglie, supervisione allievi disabili e con disturbi dell'apprendimento, gestione insegnanti, rapporto con servizi del territorio (ATS e servizi educativi), progettazione dei tirocini curriculari, supervisione dei progetti educativo – didattici.

dal 2001 ad agosto 2008

Coordinatore dei corsi in DDIF del settore ristorazione e docente di laboratorio di cucina

Provincia di Milano CFP Achille Grandi Via Adriano 60 Milano

Dipendente a tempo indeterminato categoria D

Gestione didattica dei corsi in DDIF: predisposizione calendario delle lezioni, rapporto con allievi e famiglie, supervisione allievi disabili e con disturbi dell'apprendimento, gestione insegnanti, rapporto con servizi del territorio (ATS e servizi educativi), progettazione dei tirocini curriculari, supervisione dei progetti educativo – didattici.

- dal 1997 al 2001 **Docente di laboratorio di cucina**
Regione Lombardia CFP Achille Grandi Via Adriano 60 Milano
Dipendente a tempo indeterminato categoria D
- dal 1991 al 1997 **Docente di laboratorio di cucina**
Regione Lombardia CFP Achille Grandi Via Adriano 60 Milano
Dipendente a tempo determinato categoria D
- dal 1990 al 1991 **Docente di laboratorio di cucina**
Istituto Professionale Alberghiero di Stato "Carlo Porta" Via Uruguay Milano
Dipendente a tempo determinato
- dal 1989 al 1990 **Docente di laboratorio di cucina**
Istituto Professionale Alberghiero di Stato "Amerigo Vespucci" Via Valvassori Peroni
Milano
Dipendente a tempo determinato
- dal 1988 al 1989 **Docente di laboratorio di cucina**
Istituto Professionale Alberghiero di Stato "Amerigo Vespucci" Via Valvassori Peroni
Milano
Dipendente a tempo determinato
- dal 1984 al 1997 Stagioni estive presso villaggi turistici e strutture alberghiere e collaborazioni con
ristoranti, aziende di catering e banqueting

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 1989 Abilitazione alla somministrazione di alimenti e bevande (SAB ex Registro Esercenti il
Commercio REC)
- 1988 Maturità Professionale di Tecnico delle attività alberghiere
Istituto Professionale Alberghiero di Stato di Soverato (Cz)

CORSI DI AGGIORNAMENTO

- 2020 Corso di Formazione D.Lgs.231/2001
- 2020 Corso per Covid Manager
- 2019 Corso Formazione Sicurezza sul lavoro Dirigenti
- 2019 Autocontrollo-HACCP e rintracciabilità
- 2018 Corso di preposto alla sicurezza ex art. 19 D.Lgs 81/2008
- 2018 Corso addetto all'emergenza primo soccorso
- 2018 Formazione specifica rischio medio D.Lgs 81/2008
- 2015 Corso BLSD
- 2014 Corso Gestione positiva dei conflitti
- 2012 Corso antincendio 3° Livello con esami vigili del fuoco
- 2010 Corso Antincendio Civile 1° Livello

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre

Italiano

Altre lingue

Inglese
Francese

COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
buono	buono	sufficiente	sufficiente	sufficiente
buono	buono	sufficiente	sufficiente	sufficiente

COMPETENZE COMUNICATIVE

Sono in possesso di buone capacità relazionali maturate con l'esperienza professionale caratterizzata dal lavoro di equipe, da relazioni con aziende e istituzioni.

Sono in grado di comunicare in modo chiaro e preciso, soddisfacendo specifiche richieste della committenza e/o dell'utenza di riferimento.

COMPETENZE ORGANIZZATIVE E GESTIONALI

Sono in grado di gestire con un'adeguata capacità organizzativa il lavoro di più persone con la finalità ultima di ottimizzare il risultato del gruppo rispettando le scadenze e gli obiettivi prefissati.

Ho una forte attitudine ad organizzare autonomamente il lavoro, definendo priorità e prendendo decisioni valutando la situazione più opportuna.

COMPETENZE PROFESSIONALI

Buona padronanza dei processi formativi relativi al sistema di Istruzione Professionale.

Ottima conoscenza della normativa di igiene e sicurezza HACCP.

Abilitazione alla somministrazione di alimenti e bevande (SAB ex Registro Esercenti il Commercio REC)

Abilità nell'ottimizzare le risorse materiali e umane, garantendo il raggiungimento degli obiettivi e il rispetto del budget prefissato.

Esperienza nella supervisione del buon funzionamento di tutti i processi dell'Area Ristorazione mediante controllo di attrezzature e gestione del magazzino e delle scorte.

COMPETENZE INFORMATICHE

Buona conoscenza di software di servizio e gestionali come word, excel, access, power point in ambiente windows e software di contabilità. Elevata dimestichezza nell'utilizzo degli strumenti informatici come internet e posta elettronica.

ALTRE COMPETENZE

Dal 2008 sono il Legale Rappresentante dell'Associazione di Protezione Civile di Rozzano Onlus. Si tratta di un'organizzazione di volontariato che si sta sviluppando in maniera esponenziale sul territorio del Sud Milano. Tra le specializzazioni dell'Associazione, oltre a quelle fondamentali come la logistica e l'antincendio, vi è la somministrazione di pasti in caso di emergenza, campo nel quale ho esperienza pluriennale, date le mie competenze professionali. Ho preso parte, su richiesta degli organi competenti, a numerose attività di emergenza come per il terremoto dell'Abruzzo nel 2009, del Centro Italia nel 2016 e l'emergenza neve a Teramo nel 2017.

Patente di guida

B