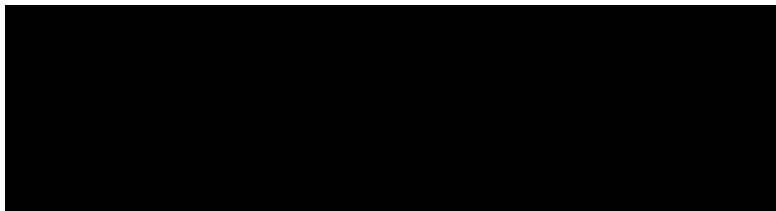


INFORMAZIONI PERSONALI

Renato Sergio Porciello



Posizione per la quale si concorre:

Candidatura alla posizione organizzativa per l'incarico di Elevata Qualificazione Servizio Ristorazione per la posizione per la quale si concorre quale dichiaro di essere in possesso dei requisiti richiesti

ESPERIENZA PROFESSIONALE

da gennaio 2021 ad oggi

Responsabile Filiera RistorazioneAfol Metropolitana

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

Supervisione e controllo dei corsi della filiera ristorazione delle sedi di Sesto San Giovanni, Pieve Emanuele e Melegnano

Responsabile della progettazione delle attività formative e della realizzazione dei percorsi di formazione leFP, continua, permanente, superiore e di specializzazione tecnica della filiera. Realizzazione corsi per utenti beneficiari di DUL, e successivamente GOL.

Dall'anno formativo 2022/23 progettazione e gestione corsi IFTS

Gestione di catering e banqueting dalla progettazione alla realizzazione.

Gestione del Progetto di Scuola Impresa "AfolMet Café" presso la biblioteca di Arese.

Responsabile della gestione del budget per acquisto di materiale didattico e attrezzature per i corsi del settore.

Gestione del personale, degli adempimenti in materia di tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, della logistica e degli acquisti della sede del Cfp di Pieve Emanuele.

Gestione del personale, della logistica e degli acquisti della sede del Cfp di Sesto San Giovanni e della sede del Cfp di Melegnano

Ampliamento offerta formativa sede di Melegnano con realizzazione del nuovo corso di Operatore della ristorazione - servizi di sala e bar e creazione di nuovi laboratori.

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 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.

da aprile 2019 a dicembre 2020

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 a dicembre 2020

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 Di 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

2025	Corso Antincendio 3° livello
2025	Corso People Management
2025	Corso primo soccorso
2024	Corso HACCP
2024	Corso come stilare un piano di Autocontrollo
2023	Corso di preposto alla sicurezza ex art. 19 D.Lgs 81/2008
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 vigli del fuoco
2010	Corso Antincendio Civile 1° Livello

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre

Italiano

Altre lingue

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	buono	buono	sufficiente	sufficiente	sufficiente
Francese	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.

Nel 2024 coordinatore del progetto di colonna Mobile specializzazione della cucina in emergenza di Citta Metropolitana

Patente di guida

B

Il sottoscritto dichiara, sotto la propria responsabilità, ai sensi e per gli effetti dell'artt. 46 e 47 del D.P.R. del 28/12/2000 n. 445 e consapevole di quanto previsto dallo stesso D.P.R. agli artt 75 e 76, che le informazioni contenute nel presente curriculum corrispondono al vero.

In merito al trattamento dei dati personali, il sottoscritto esprime il proprio consenso al trattamento degli stessi nel rispetto delle finalità e modalità di cui al Regolamento UE 2016/679 e al D.Lgs 196/2003, così come modificato dal D.Lgs 101/2018

Basiglio, il 25 Luglio 2025

