

Curriculum Vitae Europeo

Informazioni personali

Nome(i) / Cognome(i) **Antonio Ciappi**
Indirizzo(i) Via Ghibellina, 37 Firenze
Telefono(i) 348.2606420
Fax
E-mail antonio.ciappi@siafcare.it
Cittadinanza Italiana
Data di nascita 28/10/1954
Sesso Maschile

Settore professionale **Ristorazione Collettiva**

Esperienza professionale

Date	2003 – ad oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Dirigente
Principali attività e responsabilità	Direttore Operativo SIAF SpA, azienda pubblico-privata che produce pasti destinati al settore socio sanitario, mense aziendali e cliniche private del comprensorio fiorentino in legame refrigerato sottovuoto in atmosfera protettiva e pasti destinati alla refezione scolastica del Comune di bagno a Ripoli in legame fresco caldo.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Siaf S.P.A. , Via Don Perosi BAGNO A RIPOLI
Tipo di attività o settore	Ristorazione collettiva
Date	2005-06
Lavoro o posizione ricoperti	Docente presso la facoltà di Agraria Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari del modulo professionalizzante "Tecnico esperto in tecnologie della Ristorazione" con esami finali
Date	2006 - 2009
Lavoro o posizione ricoperti	Commissario di esami. Componente esperto per esami di qualifica professionale 3° e 4° livello europeo "food & beverage"
Date	2000-2003
Lavoro o posizione ricoperti	Responsabile di Produzione
Principali attività e responsabilità	Responsabile della linea di produzione sottovuoto in atmosfera protettiva o modificata di prodotti destinati ai supermercati CARREFOUR Gestore del CPP con vassoio personalizzato per il P.O. di Cisanello di Pisa
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ditta Alisea Eudania
Tipo di attività o settore	Ristorazione collettiva
Date	1992-1999
Lavoro o posizione ricoperti	Responsabile della Produzione e dell'Ufficio Qualità di Filiale
Principali attività e responsabilità	Responsabile della Produzione e Direttore del Centro Produzione Pasti con vassoio personalizzato per il P.O. Santa Chiara di Pisa
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Filiale di Bologna della ditta Gemeaz Cusin
Tipo di attività o settore	Ristorazione collettiva

Date	1990
Lavoro o posizione ricoperti	Direttore del centro produzione pasti
Principali attività e responsabilità	Responsabile della Produzione dei pasti cotti sottovuoto a vapore per il Parco Divertimenti GARDALAND e per il catering aereo Lufthansa
Nome e indirizzo del datore di lavoro	SIRCAM
Tipo di attività o settore	Ristorazione collettiva
Date	1989
Lavoro o posizione ricoperti	Direttore
Principali attività e responsabilità	Direttore del Centro Produzione Pasti della ditta Sircam, affiliata alla ditta Gemeaz Cusin e fornitrice della refezione scolastica del Comune di Firenze Corso di formazione ed addestramento diretto dallo CHEF Pietro Leemann sulla "Cucina Sottovuoto a Vapore" Stage di Formazione c/o lo stabilimento ACTAIR di Nizza del gruppo ACCOR
Nome e indirizzo del datore di lavoro	SIRCAM
Tipo di attività o settore	Ristorazione collettiva
Date	1988
Lavoro o posizione ricoperti	Chef
Principali attività e responsabilità	Responsabile e Chef della Mensa Zanussi di Badia a Settimo (Firenze) gestita da Gemeaz Cusin
Nome e indirizzo del datore di lavoro	GEMEAZ CUSIN
Tipo di attività o settore	Ristorazione collettiva
Date	1986
Lavoro o posizione ricoperti	inserire
Principali attività e responsabilità	Responsabile Produzione/Personale della Cooperativa CRC di Impruneta Firenze, fornitrice delle Scuole del Comune di Bagno a Ripoli
Nome e indirizzo del datore di lavoro	CRC
Tipo di attività o settore	Ristorazione collettiva
Date	1980
Lavoro o posizione ricoperti	Responsabile produzione
Principali attività e responsabilità	Responsabile Produzione ed Ufficio Acquisti e Vice Presidente Cooperativa SCAT di Firenze, fornitrice della refezione scolastica del Comune di Bagno a Ripoli
Nome e indirizzo del datore di lavoro	SCAT
Tipo di attività o settore	Ristorazione collettiva
Date	1979 - 1980
Lavoro o posizione ricoperti	Vice Direttore e Magazziniere
Principali attività e responsabilità	Vice direttore e magazziniere della mensa universitaria "il Cupolone" di Firenze. Responsabile dei menù, degli acquisti food e non food
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Mensa Universitaria Firenze – SCAT
Date	1978
Lavoro o posizione ricoperti	Aiutocuoco
Principali attività e responsabilità	Preparazione e cottura primi piatti e contorni per il ristorante facente parte della catena "ristoranti del Buon Ricordo"
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ristorante Hotel Villa Park San Domenico (Firenze)

Tipo di attività o settore	Ristorazione																																								
Date	1974																																								
Lavoro o posizione ricoperti	Aiuto cuoco e pizzaiolo																																								
Principali attività e responsabilità	Aiuto cuoco e pizzaiolo presso il ristorante/bar Martini																																								
Nome e indirizzo del datore di lavoro	ristorante/bar Martini Westerland (Sylt) Deutschland																																								
Date	1973																																								
Lavoro o posizione ricoperti	Interno cucina per sostenere economicamente gli studi di francese																																								
Principali attività e responsabilità	Corso di studi francesi alla Sorbona (Maggio Ottobre) lavorato 6 mesi come interno cucina presso la Mensa Universitaria																																								
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Mensa Universitaria della Cité Universitarie Boulevard Jordan (Parigi)																																								
Istruzione e formazione																																									
Date	1973 - 1980																																								
Titolo della qualifica rilasciata	Corso di Laurea in Lingue e Letteratura Straniere Moderne Specializzazione in Lingue Scandinave presso l'Università degli Studi di Firenze; superati 18 esami su 20 previsti dal piano di studi con una media di 29/30 e bozza di tesi di laurea approvata.																																								
Date	1972																																								
Titolo della qualifica rilasciata	Diploma di Maturità Linguistica conseguito presso il Liceo Linguistico di Firenze.																																								
Capacità e competenze personali																																									
Madrelingua(e)	Italiano																																								
Altra(e) lingua(e)																																									
Autovalutazione																																									
Livello europeo (*)																																									
Francese																																									
Inglese																																									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Comprensione</th> <th colspan="4">Parlato</th> <th colspan="2">Scritto</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Ascolto</th> <th colspan="2">Lettura</th> <th colspan="2">Interazione orale</th> <th colspan="2">Produzione orale</th> <th colspan="2"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>C1</td> <td>Ottimo</td> <td>C1</td> <td>Ottimo</td> <td>C1</td> <td>Ottimo</td> <td>C1</td> <td>Ottimo</td> <td>C1</td> <td>Ottimo</td> </tr> <tr> <td>C1</td> <td>Ottimo</td> <td>C1</td> <td>Ottimo</td> <td>C1</td> <td>Ottimo</td> <td>C1</td> <td>Ottimo</td> <td>B2</td> <td>Buono</td> </tr> </tbody> </table>	Comprensione				Parlato				Scritto		Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale				C1	Ottimo	C1	Ottimo	C1	Ottimo	C1	Ottimo	C1	Ottimo	C1	Ottimo	C1	Ottimo	C1	Ottimo	C1	Ottimo	B2	Buono
Comprensione				Parlato				Scritto																																	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale																																			
C1	Ottimo	C1	Ottimo	C1	Ottimo	C1	Ottimo	C1	Ottimo																																
C1	Ottimo	C1	Ottimo	C1	Ottimo	C1	Ottimo	B2	Buono																																
	(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue																																								
Capacità e competenze sociali	Dal 1985 sono socio del CIAI (Centro Italiano Aiuti all'Infanzia) e consigliere nazionale dal 2000 al 2003. Dal 2010 membro del comitato di condotta Slow Food Firenze. Responsabile dei progetti ed educazione																																								
Capacità e competenze organizzative	Ho partecipato a numerosi corsi di formazione su lavoro in team e sulla leadership con ruoli di direzione. Applicata nel corso della professione.																																								
Capacità e competenze tecniche	Competenze gastronomiche e di tecnologia alimentare applicata. Conoscenza anche con corsi e stages esteri delle più importanti tecniche di cottura e conservazione degli alimenti.																																								
Capacità e competenze informatiche	Sistemi operativi (Windows): elementare Elaborazione testi (Word): elementare Navigazione in internet (Explorer): elementare																																								
Capacità e competenze artistiche	Passione e forte interesse sulla storia dell'arte e visitatore di importanti mostre di arte antica e moderna in Italia e all'estero e dei più importanti poli museali del mondo.																																								

Patente	B
Ulteriori informazioni	
Allegati	-----
	Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali (facoltativo)".
Firma	Antonio Ciappi