

PERSONAL INFORMATION

Dini Francesco



📍 via B. Buozzi 12, 50031 Barberino del Mugello (Italia)

☎ (+39 377 407 8897)

✉ dini.fra64@gmail.com

Sex Maschile | Date of birth 16/11/1964 | Nationality Italiana

WORK EXPERIENCE

07/2017–Present

Direttore operativo

Qualita & servizi, calenzano (Italia)

responsabile generale della produzione e pianificazione dei centri pasti aziendali

responsabile della sicurezza (dirigente)

R.U.P per gare di appalto

04/06/2017–07/2017

Responsabile operativo di struttura

Qualità & Servizi, Calenzano (Italia)

Gestione operativa centro produzione pasti, legume fresco caldo per ristorazione scolastica.

06/2015–06/2017

Responsabile operativo centro produzione pasti(OSPEDALE MAGGIORE BOLOGNA)

CIR-food s.c, Reggio nell' Emilia (Italia)

-Pianificazione e gestione operativa centro produzione pasti ospedalieri in asporto legume fresco caldo per degenti e mense dipendenti, plessi serviti ospedali area Bolognese(Maggiore, I.O.R. Rizzoli, Bellaria, Bentivoglio, Budrio, Roncati ,S. Giovanni in Persiceto) pasti giornalieri prodotti nr 5500

10/2013–06/2015

Assistente di produzione area nord ovest (macro area Livorno)

CIR-food s.c, Reggio nell' Emilia (Italia)

-Pianificazione economica, personalizzazione piani integrati di autocontrollo e sicurezza, documentazione di struttura verifica e controllo del raggiungimento dei parametri operativi previsti dal budget. customer care.

09/2011–09/2013

Direttore operativo centri produzione pasti e self service

coop 8 Marzo s.c, Livorno (Italia)

-Responsabile della pianificazione , gestione operativa ed economica, di nr 10 strutture produttive di diversa tipologia e dimensione per un totale di circa 8000 pasti giornalieri, formazione del personale e customer care, relazioni con i partner delle A.T.I. partecipate . (società incorporata per fusione da CIR-Food anno 2014)

08/2010–09/2011

Responsabile operativo centro produzione pasti

cir-food s.c, Reggio nell' Emilia (Italia)

-Responsabile operativo centro pasti Assisi per produzione pasti in cook & chill per plessi ospedalieri e R.S.A ASL 2 Perugia.

05/2005–06/2010

Start up manager gruppo sviluppo attività estero

CIR-food s.c, Reggio nell' Emilia (Italia)

-Start up manager per apertura e sviluppo attività di ristorazione Italiana tradizionale e collettiva

(progettazione, supporto avviamento ristoranti in franchising e centri produzioni pasti).

- Responsabile progettazione e valorizzazione offerta commerciale, redazione budget
- Supporto nel controllo operativo/gestionale, formazione teorica e pratica dello staff.
- Supporto nella redazione/controllo piani H.A.C.C.P. in base alle norme locali
- Supporto selezione fornitori materie prime (fornitori locali)

-Progetti seguiti:

_Bulgaria ristorazione tradizionale Italiana (franchising) Sofia, ristorazione collettiva pasti in asporto self service. Centro pasti Solvay sodi in Varna, centro pasti e self service RITA Sofia (ristorazione commerciale, scolastica e collettiva).

_Turchia ristorazione tradizionale Italiana franchising ristoranti in Istanbul, Izmir, Ankara.

_Grecia ristorazione tradizionale franchising ristoranti in Larissa.

_Spagna ristoranti tradizionali franchising in Barcellona.

_Cina ristoranti tradizionali Italiani in franchising e gestione diretta in Beijing(Pechino), **Beijing Italo Food** centro pasti per fornitura prodotti pronti per hotel, scuole occidentali, compagnie aeree (voli interni).

_Vietnam R.ITA fast food Ho Chi Ming City progettazione avviamento attività,formazione dello staff e gestione operativa.

Centro Pasti "VI.TA food " in Bhen Dijong centro pasti in asporto per aziende e scuole e self service & banqueting (membro dello staff progettazione,tutor per avviamento, formazione dello staff ,responsabile qualità e relazioni commerciali e customer care con aziende occidentali). Pasti giornalieri prodotti 8000 legame fresco caldo.

_Emirati Arabi Baharain (Manama) ristorazione classica Italiana in franchising.

_team leader struttura produzione pasti Work force (olimpiadi invernali "torino 2006)

12/2004–05/2005 **Start up manager area Toscana.Umbria.Marche**

CIR-food s.c, Reggio nell' Emilia (Italia)

-Avviamento nuove strutture, assistenza organizzativa e solving problem.

-Centri seguiti:

_Centro pasti ristorazione scolastica Marsciano (PG) , Centro pasti ristorazione scolastica Magione (PG), centro pasti ristorazione scolastica Castiglione del lago (PG), centro pasti e self service Monte Prandone (AP)

09/2004–12/2004 **Tutor operativo centro pasti ristorazione scolastica comune Portoferraio (LI)**

CIR-food s.c, Reggio nell' Emilia (Italia)

-tutor operativo di struttura avviamento contratto.

09/2003–09/2004 **Capocuoco responsabile operativo cucina scuole elementare "Vamba" comune di Firenze**

CIR-food s.c, Reggio nell' Emilia (Italia)

-Capo cuoco responsabile operativo di struttura , progetto sperimentale servizio con cucina espressa con prodotti 100% BIO

05/2002–08/2003 **Capo cuoco responsabile progetto sperimentale**

S.I.R. Eudania, Firenze (Italia)

-Capocuoco progetto sperimentale prodotti cucinati e conservati sottovuoto/ atmosfera protettiva.

09/2001–04/2002 **Capocuoco centro pasti "Bottai" Firenze**

S.I.R Eudania, Firenze (Italia)

-Capocuoco cucina centralizzata per produzione pasti in asporto scolastici, aziendali e case di riposo.

- 05/2001–09/2001 **Capocuoco ristorante aziendale consiglio regionale della Toscana Firenze**
S.I.R Eudania, Firenze (Italia)
-Capocuoco mensa dipendenti e buvette deputati regionali.
- 07/1998–05/2001 **Capocuoco coordinatore mensa aziendali cantieri treno alta velocità CBT1 CBT2 Toscana**
S.I.R. Eudania, Firenze (Italia)
-Capocuoco responsabile operativo di struttura con compiti di coordinamento, organizzazione del lavoro, acquisti e gestione operativa dei due campi base Toscana CBT1 San Piero a Sieve (FI) CBT2 Scarperia (FI)

EDUCATION AND TRAINING

- 03/1981–03/1983 **qualifica professionale meccanico aeronautico**
Ministero della Difesa Aeronautica terza sezione brevetti e qualifiche professionali Centro Aviazione leggera Esercito, viterbo (Italia)
Materie trattate:
- Inglese, , matematica, fisica, aerodinamica, meccanica, elettrotecnica, cultura generale, educazione civica, aereo soccorso
- 2018 **corso formazione sicurezza lavoro per dirigenti**
piattaforma Trio Regione Toscana, Firenze (Italia)
- 2018 **corso formazione su Codice appalti**
Ti forma, Firenze (Italia)
funzione del direttore dei lavori e del R.U.P nell'esecuzione del contratto di di appalto pubblico
- 2018 **formazione uso D.A.E**
Quin, Calenzano (Italia)
Formazione su uso defibrillatore cardiaco
- 2017 **corso preposto alla sicurezza dei lavoratori**
Quin formazione, calenzano (Italia)
formazione obbligatoria per preposti alla sicurezza dei lavoratori (settore ristorazione collettiva)
- 2016 **corso di formazione preparazione diete speciali (cir-food)**
"CIR-Food", Reggio nell' Emilia (Italia)
formazione finalizzata alla conoscenza delle varie tipologie di diete speciali e relativa patologia , tecnica di produzione e confezionamento del pasto in base alla patologia di riferimento, prodotti speciali , etichettatura dei prodotti e simbologia .
- 2016 **conoscenza piani di sanificazione e pulizia**
Diversey Jhonson (fornitore prodotti sanificanti e detergenti), Bologna (Italia)
Acquisizione dei principi base di piani di detergenza e sanificazione per ristorazione collettiva, conoscenza e corretto uso di prodotti detergenti/sanificanti previsti per l'attività in oggetto.
- 2015 **Formazione preposto alla sicurezza (CIR-food)**
"CIR-Food", Reggio nell' Emilia (Italia)

conoscenza dei parametri previsti dalla legislazione in vigore, sistema sicurezza aziendale , individuazione delle potenziali aree di rischio . Procedure operative.

2014 Formazione per assistenti di produzione (CIR-food)

CIR-food, Reggio nell'emilia (Italia)

corso finalizzato alla acquisizione delle competenze tipiche della figura di assistente : Qualità,sicurezza,verifica contratto ,gestione parametri economici e produttività,controllo fornitori,rapporti con il cliente e avviamento nuove strutture.

conoscenza e uso sistema integrato qualità e sicurezza "Dokumenta" .

2005 Corso di formazione per formatore di struttura (CIR-food)

Accademia di ristorazione Italiana (CIR-food), Reggio nell'emilia (Italiana)

competenze acquisite, conoscenza della mission aziendale , leader e leadership,tecniche di comunicazione,creazione strumenti formazione.

1995 Corso di formazione per operatori agrituristici regione toscana

Confederazione .Italiana.Agricoltori, Firenze (Italiana)

2004 Corso di formazione per cuoco responsabile di struttura (CIR-food)

Accademia di ristorazione Italiana (CIR-food), Reggio nell'Emilia (Italia)

corso finalizzato alla conoscenza e raggiungimento degli standard tecnici e operativi aziendali

1998 Formazione anti incendio e primo soccorso (SIR Eudania)

"CIR-food", Reggio nell' Emilia (Italia)

acquisizione delle tecniche teorico pratiche relative alla gestione dai problemi derivanti da pericolo di incendio e tecniche di primo soccorso.

corso aggiornato secondo le validità previste da norma di legge (ultimo aggiornamento anti incendio anno 2011; anno 2017 ultimo aggiornamento primo soccorso

1998 Formazione di base e avanzata piani HACCP (SIR Eudania)

"SIR EUDANIA", Firenze (Italia)

conoscenza base e avanzata sul metodo e piano H.A.C.C.P. individuazione verifica e controllo punti critici di controllo ,azioni correttive ,modulistica di registrazione ,implementazione del piano di struttura

1998 Corso di formazione di tagli alternativi di carne bovine, suine e ovine

S.I.R Eudania, Firenze (Italia)

conoscenza e lavorazione dei tagli anatomici di carni bovine,suine,avicole e ovine finalizzato alla preparazione e aumento della qualità del prodotto finito.

1998 corso formazione gestione problemi del "front line"

S.I.R " Eudania" (ce.for.coop), Firenze Italia (Italia)

2017 Formazione obbligatoria per lavoratori basso rischio

PERSONAL SKILLS

Mother tongue(s) italiano

Foreign language(s)	UNDERSTANDING		SPEAKING		WRITING
	Listening	Reading	Spoken interaction	Spoken production	
inglese	C1	C1	C1	C1	B1

Levels: A1 and A2: Basic user - B1 and B2: Independent user - C1 and C2: Proficient user
 Common European Framework of Reference for Languages

Communication skills Ottime capacità relazionali e comunicative maturate durante le esperienze di gestione di commesse e gruppi di lavoro in ambito nazionale ed estero.

formatore aziendale (attività svolta prevalentemente durante la mia esperienza di coordinatore operativo in coop 8 marzo)

membro commissione di esame per corsi professionali ristorazione Ce.scot. Cecina (LI) per conto di coop "8 Marzo

Organisational / managerial skills

- Leader e leadership: competenza acquisita durante le esperienze professionali attuali e precedenti nella gestione di commesse e gruppi di lavoro nazionali e multi etnici (attualmente gestisco un gruppo di lavoro di 150 persone di 18 etnie diverse).
- Creazione di working e business plan: esperienza acquisita durante l'attività di start up manager e assistente di produzione.
- Verifiche e controlli operativi/gestionali: competenza acquisita e svolta attualmente e precedentemente nelle posizioni di responsabile operativo di struttura ricoperte.
- Gestione problemi del front line: competenza maturata durante le esperienze di responsabile operativo mense cantieri e aziendali.
- Gestione magazzino qualità e sicurezza: competenza maturata nelle esperienze di responsabile operativo di strutture di medie /piccole dimensioni.

Job-related skills

- Ottima competenza nei processi di produzione e qualità nella ristorazione collettiva commerciale,aziendale e socio sanitaria linea fresco/caldo).
- Ottima competenza nei processi di produzione e qualità di prodotti /pasti in linea refrigerata e sotto vuoto: competenza acquisita come responsabile di progetto sperimentale (S.I.R. Eudania) e responsabile operativo centro pasti Assisi pasti in cook &chill (CIR-food).
- Conoscenza dei fondamenti della cucina asiatica: competenza acquisita nei periodi di lavoro presso strutture in Cina e Viet Nam
- Ottima conoscenza dei processi di panificazione:
pane per ristorazione,pizza,focacce e snack .competenza acquisita durante il lavoro di start up manager (cir- food) per supporto avviamento ristoranti pizzeria Pasta Rito estero (brand in franchising)
- menù engineering (creazione e valorizzazione menu): competenza maturata ed implementata durante l'attività di start up manager gruppo estero / assistente di produzione(CIR-food) e coordinatore operativo (coop 8 marzo)
- Produzione e valorizzazione dell' offerta commerciale: competenza specifica della figura di start up manager gruppo sviluppo estero , assistente di produzione (CIR-food) e coordinatore operativo coop 8 marzo.
- Customer care: competenze acquisite e implementate nella funzione di assistente di produzione e start up manager (cir-food) e coordinatore operativo (coop 8 marzo).
- Realizzazione di supporti per la formazione del personale: power point presentation per progetti finalizzati alla formazione dei capi struttura coop 8 marzo.

Digital skills SELF-ASSESSMENT

Information processing	Communication	Content creation	Safety	Problem solving
Independent user	Independent user	Independent user	Basic user	Basic user

Digital skills - Self-assessment grid

conoscenza uso pacchetto Office.

Driving licence C1

ADDITIONAL INFORMATION

Trattamento dei dati personali 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.