

Curriculum professionale del Docente/Formatore

Dati identificativi	
Nome, Cognome, luogo e data di nascita, telefono, posta elettronica	Marcello Comanducci
Istruzione e Formazione	
Titolo di studio Tipologia (laurea, diploma ecc.)	Diploma di Qualifica di Cucina conseguito nel 1993 presso l'Istituto Alberghiero "Pandolfo Malatesta" di Rimini. Diploma di Maturità "Tecnico dei Servizi della Ristorazione" conseguito nel 1996 presso l'Istituto Alberghiero "Pandolfo Malatesta" di Rimini.
Dettaglio del titolo di studio (Es: Ragioneria, Laurea in Giurisprudenza ecc,)	Diploma di maturità Alberghiero
Altri Titoli di Studio	
Esperienze Professionali	
Indicare le esperienze professionali (periodo dal... al, presso , ruolo)	1991 Hotel Brig Riccione ***, stagione estiva, Apprendista Cuoco. 1992-1994 Hotel sporting Rimini****, stagioni estive,Aiuto Cuoco e Capo Partita. 1995 Hotel Carezza Rimini***, stagione estiva, prima esperienza come Responsabile di Cucina. 1995 Hotel Waldorf Rimini****, extra invernali,Capo Partita. 1996-1998 Summertrade, servizi di Catering e Banqueting. 1998-2000 Ristorante Villa Godio, Responsabile di Cucina. 2000-2007 Ristorante self service Le Api Rimini,Responsabile di Cucina con mansioni di coordinamento del personale e gestione del budget. 2007-2011Ristorante Caffè Buffet % Hotel San Clemente Rimini, Responsabile di Cucina con mansioni di coordinamento del personale e gestione del budget acquisti.

	2009-2011 CSL La Cremeria srl Cavriago (RE), Docente "Operatore della Ristorazione -rif 2010-1027/RE" e "Operatore della ristorazione Casa circondariale di Reggio Emilia –Rif 2010-1033/RE", corsi finanziati dalla provincia di Reggio Emilia con FSE. 2000-2020 Solegiallo Catering, Responsabile di Servizi per Matrimoni ed Eventi nei fine settimana. 2007-2015 Copac Cattolica (RN), Docente Corsi di Cucina serali. 2011 Moto GP Team Assist, Responsabile di Cucina e Area Hospitality per piloti e sponsor. 2015-2017 Ristorante Casa Tua Rimini, Consulente e Responsabile della formazione del personale. 2020 Ristorante Lord Nelson Beach Rimini, stagione estiva, Chef turnante. 2017-2020 Tre Pizzichi di Sale (RA), Responsabile di Cucina per Eventi e Matrimoni. Maggio 2022 docente al corso di ristorazione presso la Casa Circondariale di Modena - reparto maschile- gestito da Irecoop di Modena Marzo 2023 docente al corso di ristorazione presso la Casa Circondariale di Modena - reparto maschile- gestito da Irecoop di Modena Settembre 2023 docente al corso di ristorazione organizzato da Ceis Modena Ottobre 2023 docente al corso di ristorazione presso la Casa Circondariale di Modena - reparto femminile- gestito da Irecoop di Modena Dicembre 2023 docente al corso di ristorazione organizzato da Ceis Modena Dal 2011 ad oggi CSL La Cremeria Cavriago (Re), Docente IEFP.
Indicare specificatamente altre esperienze di	

docenza	
Altre Informazioni professionali	
• Conoscenze delle lingue - Capacità di lettura, di scrittura e di espressione orale – indicare il livello di conoscenza	Italiano: Madrelingua Inglese e Francese: Livello scolastico
• Conoscenze di programmi informatici conosciuti e trattati,	Word, Excel
• Padronanza d'utilizzo di attrezzature specifiche, strumentazioni laboratoriali, ecc.	Ottime capacità di utilizzo di macchine professionali per laboratorio di cucina Buone capacità organizzative Predisposizione ai rapporti interpersonali

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE (art. 46 e 47 D.P.R. 445/2000)

Il/La sottoscritto/a **Marcello Comanducci**, ai sensi e per gli effetti degli articoli 46 e 47 e consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 nelle ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, dichiara che le informazioni riportate nel presente curriculum vitae, corrispondono a verità.

X Dichiara, inoltre, di aver preso visione dell'informativa di cui all'art. 13 del Regolamento europeo n. 679/2016 della Regione Emilia-Romagna.

__Sassuolo, 31 gennaio 2024__