

FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	<b>VELLA LUIGI</b>
Indirizzo	<b>VIA PANCIATICH, 11 - FIRENZE</b>
Telefono	<b>(personale) 320 8587734 – (lavoro) 366 6051501</b>
E-mail	<b>(personale) <a href="mailto:luivella@yahoo.it">luivella@yahoo.it</a>; (lavoro) <a href="mailto:lvella@dsu.toscana.it">lvella@dsu.toscana.it</a></b>
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	23/11/1981

ESPERIENZA LAVORATIVA

- **Date (da – a)** **DA OTTOBRE 2017 AD OGGI**
- **Nome e indirizzo del datore di lavoro** AZIENDA REGIONALE PER IL DIRITTO ALLO STUDIO DELLA TOSCANA– VIALE GRAMSCI, 36 – 50132 FIRENZE
- **Tipo di azienda o settore** AZIENDA REGIONALE EROGANTE SERVIZI PER LA GARANZIA DELL'ACCESSO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO.
- **Tipo di impiego** INCARICO DI POSIZIONE ORGANIZZATIVA – RESPONSABILE SERVIZIO RISTORAZIONE FIRENZE
- **Principali mansioni e responsabilità** **RESPONSABILE** GESTIONE E CONTROLLO DEI PROCESSI PRODUTTIVI DEGLI STABILIMENTI A GESTIONE DIRETTA DI FIRENZE. ORGANIZZAZIONE, GESTIONE E AMMINISTRAZIONE DEL PERSONALE DI SERVIZIO; GESTIONE DELLE PROCEDURE DI QUALITÀ E SICUREZZA; GESTIONE E CONTROLLO DEGLI INTERVENTI MANUTENTIVI; GESTIONE SPORTELLI RILASCIO TESSERE, MODALITÀ DI ACCESSO E METODI DI PAGAMENTO; CONTROLLO E SVILUPPO DEI PROCESSI PRODUTTIVI E DEGLI APPLICATIVI DI AREA
- **Date (da – a)**
- **Nome e indirizzo del datore di lavoro** **ANNO ACCADEMICO 2016/2017**  
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PISA – DIPARTIMENTO DI FARMACIA- VIA BONANNO 25/B PISA
- **Tipo di azienda o settore** UNIVERSITÀ
- **Tipo di impiego** INCARICO DI DOCENZA
- **Principali mansioni e responsabilità** DOCENZA PER CORSO DI 3 CREDITI SU “NUTRIZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA”; *L'INCARICO È PER L'ANNO ACCADEMICO 2016/2017 ED È SVOLTO CONTEMPORANEAMENTE ALL'IMPIEGO PRESSO IL DSU TOSCANA*
- **Date (da – a)** **DA GENNAIO 2014 A SETTEMBRE 2017**
- **Nome e indirizzo del datore di lavoro** AZIENDA REGIONALE PER IL DIRITTO ALLO STUDIO DELLA TOSCANA– VIALE GRAMSCI, 36 – 50132 FIRENZE
- **Tipo di azienda o settore** AZIENDA REGIONALE EROGANTE SERVIZI PER LA GARANZIA DELL'ACCESSO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO.
- **Tipo di impiego** INCARICO DI POSIZIONE ORGANIZZATIVA – PROCESSI PRODUTTIVI E QUALITÀ
- **Principali mansioni e responsabilità** **RESPONSABILE DEI PROCESSI PRODUTTIVI E DELLA QUALITÀ** PER LE MENSE A GESTIONE DIRETTA DELL'AZIENDA SUL TERRITORIO TOSCANO IN COLLABORAZIONE CON I COORDINATORI DI SEDE; RESPONSABILE DELLE MENSE DELL'AREA FIORENTINA
- **Date (da – a)** **DA GIUGNO 2011 A DICEMBRE 2013**
- **Nome e indirizzo del datore di lavoro** AZIENDA REGIONALE PER IL DIRITTO ALLO STUDIO DI FIRENZE – VIALE GRAMSCI, 36 – 50132 FIRENZE

## lavoro

- **Tipo di azienda o settore**
  - **Tipo di impiego**
  - **Principali mansioni e responsabilità**

AZIENDA REGIONALE EROGANTE SERVIZI PER LA GARANZIA DELL'ACCESSO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO. INCARICO DI POSIZIONE ORGANIZZATIVA – SERVIZIO RISTORAZIONE AOT FIRENZE  
**RESPONSABILE DELLA GESTIONE ED ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI** PER LE MENSE UNIVERSITARIE DI FIRENZE ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E PROGRAMMAZIONE DELLA PRODUZIONE. GESTIONE PROCEDURA DELLA QUALITÀ PER LA RISTORAZIONE (AZIENDA CERTIFICATA ISO 9001/2008) E DELLA SICUREZZA IGIENICO SANITARIA. VERIFICHE ISPETTIVE PRESSO PUNTI MENSA IN APPALTO/CONVENZIONE. ANALISI DEI DATI ORGANIZZATIVI ED ECONOMICI PER IL MONITORAGGIO CONTINUO E LA PROGRAMMAZIONE DEL SERVIZIO.  
PARTECIPAZIONE A SCAMBI INTERNAZIONALI TRA OPERATORI DELLA RISTORAZIONE ARDSU TOSCANA E STUDENTENWERK DI FRIBURGO

- **Date (da – a)**

**DA GIUGNO 2008 A GIUGNO 2011**

- **Nome e indirizzo del datore di lavoro**

Azienda Regionale per il Diritto allo Studio della Toscana – viale Gramsci, 36 – 50132 Firenze

- **Tipo di azienda o settore**
  - **Tipo di impiego**
  - **Principali mansioni e responsabilità**

Azienda Regionale erogante servizi per la garanzia dell'accesso allo studio universitario. Livello D1 - Responsabile processi produttivi e Qualità per la Ristorazione  
**Gestione dei processi produttivi** per le mense universitarie di Firenze (770.000 pasti annui) dalle ricette ai menù. Organizzazione del Servizio e programmazione della produzione. Gestione procedura della Qualità per la Ristorazione (Azienda certificata ISO 9001/2008) e della sicurezza igienico sanitaria. Verifiche ispettive presso punti mensa in appalto/convenzione. Analisi dei dati organizzativi ed economici per il monitoraggio continuo e la programmazione del Servizio.

- **Date (da – a)**

**DA DICEMBRE 2006 A MAGGIO 2008**

- **Nome e indirizzo del datore di lavoro**

Azienda Regionale per il Diritto allo Studio di Firenze – viale Gramsci, 36 – 50132 Firenze

- **Tipo di azienda o settore**
  - **Tipo di impiego**
  - **Principali mansioni e responsabilità**

Azienda Regionale erogante servizi per la garanzia dell'accesso allo studio universitario. Contratto di collaborazione coordinata e continuativa presso il Servizio Ristorazione  
**Organizzazione dei processi produttivi** al fine della standardizzazione e creazione di metodologie operative conformi alla produzione in legume refrigerato. Creazione del ricettario standard.

- **Date (da – a)**

**DA DICEMBRE 2005 A NOVEMBRE 2006**

- **Nome e indirizzo del datore di lavoro**

Azienda Regionale per il Diritto allo Studio di Firenze – viale Gramsci, 36 – 50132 Firenze

- **Tipo di azienda o settore**
  - **Tipo di impiego**
  - **Principali mansioni e responsabilità**

Azienda Regionale erogante servizi per la garanzia dell'accesso allo studio universitario. Progetto formativo post-laurea presso il Servizio Ristorazione  
Studio e stesura di tutte le schede tecniche componenti il ricettario del Servizio. Studio delle modalità operative per il passaggio dal legume caldo (produzione espressa) al legume refrigerato per l'apertura di una nuova mensa e il raddoppio dei pasti prodotti (da 330.000 a più di 630.000).

- **Date (da – a)**

**DA MAGGIO 2003 A LUGLIO 2003**

- **Nome e indirizzo del datore di lavoro**

D+F s.r.l. di Giani Alfredo, via limitese località spicchio-Vinci (FI);

- **Tipo di azienda o settore**
  - **Tipo di impiego**
  - **Principali mansioni e responsabilità**

Azienda produttrice di prodotti da forno prelievati, surgelati  
Tirocinio formativo pre-laurea  
Studio e analisi dei processi produttivi dei croissant surgelati, controlli di produzione e qualità del prodotto, ricerca e sviluppo nuovi prodotti

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- **Date (da – a)**

Novembre 2005

- **Nome e tipo di istituto di istruzione**

Università degli Studi di Firenze

<ul style="list-style-type: none"> <li>o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> <li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> </ul>	<p><b>Laurea magistrale in Gestione della Qualità dei prodotti alimentari.</b> Il corso di laurea fornisce una preparazione tecnico-scientifica per la gestione delle aziende alimentari. Il corso di laurea si basa su più aree disciplinari: certificazioni di Qualità, alimentazione e nutrizione, chimica degli alimenti e bromatologia, commercializzazione e marketing, economia aziendale, microbiologia e igiene degli alimenti, tecnologia dei processi produttivi e di trasformazione.</p> <p>Dottore in Scienze e Tecnologie alimentari specializzato in Gestione della Qualità dei prodotti alimentari</p> <p>110/110 e lode</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> <li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> </ul>	<p>Febbraio 2004</p> <p>Università degli Studi di Firenze</p> <p><b>Laurea triennale in Scienze e Tecnologie alimentari.</b> Il corso di laurea fornisce una preparazione tecnico-scientifica di base per la gestione delle aziende alimentari. Il corso di laurea si basa su più aree disciplinari: alimentazione e nutrizione, chimica generale, degli alimenti e bromatologia, economia, microbiologia e igiene degli alimenti, tecnologia dei processi produttivi e di trasformazione, normativa.</p> <p>Dottore in Scienze e Tecnologie alimentari</p> <p>103/110</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> <li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> </ul>	<p>1995 - 2000</p> <p>Liceo Scientifico “Leonardo Da Vinci” di Agrigento</p> <p>Materie tipiche del liceo con aggiunta di insegnamenti di informatica e approfondimenti di matematica e scienze</p> <p>Maturità scientifica</p> <p>100/100</p>

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### PERSONALI

*Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.*

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUA

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

### INGLESE

BUONO

BUONO

BUONO

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### RELAZIONALI

*Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.*

BUONA PROPENSIONE AL LAVORO IN TEAM, ATTUALMENTE LAVORO IN UNO STAFF DI DIREZIONE INTERCAMBIANDO RUOLI E COMPETENZE. BUONA ATTITUDINE ALLA RELAZIONE E COLLABORAZIONE CON IL PERSONALE AZIENDALE, SVILUPPATA NELLA GESTIONE DELLE SQUADRE OPERANTI IN CUCINA E NEI LAVORI DI STUDIO FATTI IN AZIENDA. BUONA CAPACITÀ DI RELAZIONE AL PUBBLICO ACQUISITA NELL'ESPERIENZA CONVEGNISTICA.

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### ORGANIZZATIVE

*Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.*

L'ORGANIZZAZIONE DEI LAVORI NELLE MENSE UNIVERSITARIE NECESSITA DI BUONE CAPACITÀ DI COORDINAMENTO E DI LEADERSHIP SVILUPPATE GRAZIE ALL'ESPERIENZA E ALLA PROPENSIONE PERSONALE. LE STESSA CAPACITÀ SONO STATE MOSTRATE ANCHE NELLO SVILUPPO DI PROGETTI DI SERVIZI COMPLESSI E NEL LAVORO IN TEAM SVOLTO PER L'UNIFORMAZIONE DEI SERVIZI RISTORAZIONE DELLE TRE SEDI DI FIRENZE, PISA E SIENA A SEGUITO DELL'UNIFICAZIONE DELLE PREESISTENTI AZIENDE PER IL DIRITTO ALLO STUDIO.

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### TECNICHE

*Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.*

BUONE CAPACITÀ DI UTILIZZO DEL PACCHETTO OFFICE E DI SOFTWARE GENERICI.

OTTIMA CONOSCENZA E UTILIZZO DEI SOFTWARE AZIENDALI PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO.

BUONA CONOSCENZA DI MACCHINE ED IMPIANTI DELLE AZIENDE ALIMENTARI, PASTICCERIE E AZIENDE DI RISTORAZIONE COLLETTIVA

PARTECIPAZIONE A COMMISSIONI GIUDICATRICI PER AFFIDATO APPALTI E SELEZIONE PER RECLUTAMENTO DEL PERSONALE

PARTECIPAZIONE A CORSI FORMAZIONE SQUADRA DI PRIMO SOCCORSO, SQUADRA ANTINCENDIO

PARTECIPAZIONE A SEMINARI, FIERE DI SETTORE E WORKSHOP NAZIONALI ED INTERNAZIONALI SULLA RISTORAZIONE COLLETTIVA, TECNOLOGIE ALIMENTARI, ATTREZZATURE E MACCHINE DA CUCINA

PARTECIPAZIONE A CORSI AZIENDALI DI APPROFONDIMENTO SU MATERIE DI ECOLOGIA MICROBICA, IGIENE DEGLI ALIMENTI, HACCP, GESTIONE SISTEMA QUALITÀ, GESTIONE MAGAZZINO, CELIACHIA, SCIENZE ALIMENTARI, STRATEGIE MANAGERIALI ECC

PARTECIPAZIONE A SCAMBI INTERNAZIONALI NELL'AMBITO DI ESPERIENZE DI RISTORAZIONE COLLETTIVA

PATENTE O PATENTI

Patente B per autovetture

Firenze, 9 gennaio 2019

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi della legge 675/96 e successivo D.lgs 196/2003 per le esigenze di selezione e comunicazione.