

INFORMAZIONI PERSONALI

ROBERTO CARCANGIU



-  Indirizzo
-  Mobile
-  E-mail
-  Sito Web
- Nazionalità
- Data

ESPERIENZA LAVORATIVA

CONSULENZE

Gennaio 2001 – Aprile 2011

-Consulenze strategiche per la produzione industriale di diverse linee “food” tra cui **SERBOSCO prodotti appertizzati, BOCCON surgelati, TONON pastifici, PEDRAZZOLI salumifici, AIA, ROBO specialità alimentari.**

-Consulente **FCSI**, Membro associato **AITA**

-Consulente Marketing e ricerca e sviluppo per **“ANGELO PO Grandi Cucine SPA”**

-Consulente per processi produttivi per i gruppi **“SOGEGGROS”, “GEMOS”, “OTTAVIAN RISTORAZIONE”, “VALTUR”, “SUPERMERCATI PANORAMA”, “ROBO Specialità Alimentari”**

-Consulenza presso il **Comune di Padova**. In collaborazione con il Prof. SCIARRONE, creazione di percorsi formativi sulle tecniche e le applicazioni in cucina salutistica con attenzione alle problematiche celiaci.

-Progettazione e realizzazione di corsi di formazione specifici per cucina salutistica ed applicazioni tecniche presso il **Policlinico di Bassano del Grappa**

-Collaborazione presso il **Policlinico Feltre**, con il Prof. Luigi Cazzola sulla gestione dei flussi di lavoro e valorizzazione delle materie prime in ambito territoriale salutistico

-Consulente presso la **Regione Sardegna** di progetti formativi come “La tradizione regionale e la sua applicazione alle moderne tecniche tecnologiche” Committente DR. G. Deidda

-Riordino sistemi produttivi e nuovo format presso **Gruppo Break (Panorama)**

-Consulente food marketing e ricerca prodotto presso **Robo S.p.a.**

-Consulente per il Progetto **“Granarolo for Mc Donald’s”** per lo sviluppo di 7 nuove preparazioni

-Consulente marketing del prodotto presso **Marepiù**

-Consulente presso **Autogrill** di format espositivo “Magenta Bureau for Autogrill”

-Consulente tecnico per **“BERTAZZONI CUCINE”**

-Collaborazione con **Alimenta Italia**, istituto di Formazione interno a parco tecnologico padano.

-2007-2010 Consulente e formatore presso la catena **Orient Express**

-2003 Formazione di **Cibology**

-Prima cucina previsionale. Summit **“Imprese fuori Casa” (SOLE 24 ORE)**

-Realizzazione con **AMPI** del percorso psicorelazionale "Il valore di se stessi"
 2015-2020 Consulente di prodotto **Forte Village Resort**
 2014-2016 Consulente di prodotto e realizzatore format **THATS PROSCIUTTO**
 2015 consulente di direzione format **MEZZA MANICA**
 2017-2018 consulenza di prodotto e sviluppo **Smeg cucine**
 2019-2020 consulente di prodotto **Resort Abi d'Oru**
 2019- 2020 consulente di prodotto **Morgana Bay San Remo**
 2017-2020 consulente di prodotto e sviluppo **Gelit**

Date: Presente
Occupazioni **Presidente Istituto Internazionale Le Chocolier** Organizzazione scientifica
Principali Mansioni e Responsabilità indipendente aperta alle imprese del mondo cioccolato di qualità

Date: Presente
Occupazioni **Presidente APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani)**
Principali Mansioni e Responsabilità

1. Promuovere e realizzare attività di formazione, qualificazione e addestramento professionale e amatoriale, mediante l'organizzazione e la gestione di corsi di cucina, seminari, convegni e congressi, nel settore enogastronomico e turistico;
2. Promuovere, realizzare e gestire manifestazioni provinciali, regionali, nazionali ed internazionali che interessano l'arte, la scienza e la professione, nel settore enogastronomico e turistico;
3. Promuovere e realizzare attività culturali ed editoriali relative a pubblicazioni periodiche di giornali, riviste, opuscoli, libri, videocassette, CD Rom, nel settore enogastronomico e turistico;
4. Svolgere attività di consulenza e di pubbliche relazioni, in nome e per conto di Aziende ed Enti in genere, nel settore alimentare, enogastronomico e turistico
5. Promuovere e realizzare tutte quelle attività che appaiano utili e proficue per tutelare e salvaguardare il patrimonio culturale italiano, nel settore enogastronomico e turistico;
6. Promuovere e realizzare iniziative di ricerca, di studio, di orientamento e di valorizzazione dei prodotti alimentari tipici italiani;

Date: **2019-2020 membro associato IASA Correspondent Academic** gruppo di ricerca universitario associato ricerca e sviluppo mondo alimentare
Occupazioni **2017-2019 Presidente Vignola grandi idee** ente di sviluppo eventi e turistico
Principali Mansioni e Responsabilità territoriale misto pubblico privato
Settembre 2006
 Docente e Progettista
 Realizzatore di format "**ACCADEMIA BARILLA**" e docente di differenti discipline come cucina creativa, food design, team building evoluti
Docente a contratto di Tecnologie alimentari presso Università degli studi di P Parma- Università di Udine

Occupazioni **Giugno 2015- presente**
Principali Mansioni e Responsabile **Congusto Gourmet Institute s.r.l**
 Direttore didattico e formatore del corpo docenti
 Direttore tecnico scientifico collana "I tecnici" Italian Gourmet Editrice

- Date:** Aprile 2003 - Luglio 2009
Occupazioni **Membro co-fondatore "Food Design Studio" di Milano**
Principali Mansioni e Responsabilità
- Date:** Maggio 2008 – Presente
Occupazioni **Membro FCSI**
Principali Mansioni e Responsabilità
- Date:** Settembre 2000 – Presente
Occupazioni **Membro Fondatore di "CIBOLOGY"** Gruppo di lavoro interdisciplinare con la collaborazione di Prof. Carlo Cannella (Dip. Scienze della Nutrizione – Università La Sapienza di Roma), Prof. Luigi Cazzola (Dir. ASL Feltre)
Principali Mansioni e Responsabilità
- Date:** Marzo 2005 – Luglio 2012
Occupazioni **ATM**
Principali Mansioni e Responsabilità **Capo stabilimento**
Progetto "Ristorazione in ATM" per collettività alberghiera e mercato bar
- Date:** Gennaio 2005 - Ottobre 2011
Occupazioni Curatore di eventi per:
Principali Mansioni e Responsabilità **"Mostra del cinema di Venezia" premiato con il Leone D'Oro**
Galà di apertura di Palazzo Grassi
Galà di chiusura "SAN PELLEGRINO COOCKING CUP"
Museo Peggy Guggenheim - premiato come secondo miglior evento mondiale
- Date:** 2011
Occupazioni Curatore di eventi per:
Principali Mansioni e Responsabilità **Ambasciata Italiana a Parigi, "Maison Cartier" a Roma, Camera di Commercio Italiana a Zurigo**
- Date:** Marzo 1998 – Dicembre 2013
Occupazioni Docente Supervisore **CAST ALIMENTI**
Principali Mansioni e Responsabilità Collaborazione con "CAST ALIMENTI" sulla stesura di specifici a riguardo di applicazioni tecnologiche e salutistiche, con realizzazione di corsi di cucina.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

"Castel Franco Veneto" Istituto Alberghiero
Diploma Addetto ai servizi alberghieri di cucina

PARTECIPAZIONI PUBBLICHE

- Ospite evento **“MILANO PIC NIC 2.0 CIBO DA PASSEGGIO”**
- 2011 Serata incontro. Dibattito: **“Un Cuoco ed un Filosofo a confronto”** con Gianluca Bocchi
- Partecipazione in differenti puntate di programmi di cucina salutistica su LA7
- Partecipazione nel 2013 a **“I MENU’ DI BENEDETTA”** di Benedetta Parodi
- Realizzazione **TAKE-EAT** ed ospite d’apertura a **TUTTO FOOD** (fiera internazionale dell’alimentazione)
- Partecipazione alla trasmissione **Geo & Geo** (2012)
- 2012/13/14/15/16/17/18/19 componente della giuria Premio **Innovazione Horeca Sole 24 ore**

PUBBLICAZIONI

Editioni Libri Tecnici:

- **“4 chef più 1”** Libro tecnico per Rational Forni
- **“Roboqbo la bacchetta magica”**
- **“Applicazioni, nutrire la mente in cucina”** testo sulla cucina per la terza età, con la collaborazione del Prof. Cannella
- **“Birra in cucina e i suoi aspetti nutrizionali”** (INRAN & INC)
- **“Le pain du monde enciclopedie”** Ed. lingua Francese
- **“Un fiore d’inverno nel piatto”** AAVV
- **N° 2 testi tecnici in lavorazione**
- **2013 Premio come miglior articolo sui format dedicati alla pasta (SOLE 24 ORE)**
- **Libro In acqua e a vapore**
- **Libro Forme e materiali in cucina**
- **Libro Tutto in forno tecniche innovative di utilizzo**
- **Libro Il sottovuoto in cucina**
- **Libro La pasta fresca e le farine speciali**
- **La Cucina regionale Italiana**

ALTRE SKILLS

Lingue conosciute

MADRELINGUA

Italiano

Altre lingue

INGLESE

- Capacità di lettura BUONA
- Capacità di scrittura SCARSA
- Capacità di espressione orale BUONA

FRANCESE

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

TEDESCO

- Capacità di lettura ELEMENTARE
- Capacità di scrittura SCARSA
- Capacità di espressione orale BUONA

Capacità e competenze organizzative

Dotato di ottima predisposizione ai contatti umani, buone capacità e competenze organizzative.

Competenze nell'organizzare serate a tema per i clienti.

Competenze gestionali legate alla conduzione di un ristorante comprendenti fornitori, clienti privati e aziende per convenzioni, aspetti contabili di base.

Capacità e competenze tecniche

Buona conoscenza di Word, Excel, Outlook 200

Competenze nella gestione di profili personali e professionali sui più importanti social network

Conoscenza di varie tecnologie di cottura, come microonde, bassa temperatura e cottura sottovuoto.

Attestato Haccp e normativa sulla legge 626

Patente B

RELATORE:

- "GRANDECUCINA"
- "RISTORANTI" contratto editoriale con il Gruppo IL SOLE 24 ORE
- Testimonial 2016 RISTORANTI CONTRO LA FAME
"IDENTITA' GOLOSE" edizione 2008
- Convegno "RISTORAZIONE COLLETTIVA DI QUALITA'" per Regione Lombardia e Provincia di Brescia – edizione 2008
- Convegno ASCOM città di Bergamo "I SENSI IN CUCINA" in collaborazione con gli chef MEI, A. CANNAVACCIUOLO, GIORILLI, MARCHESI. Edizione 2008
- "SISTEMA CUCINA: UN METODO DA APPLICARE AL MONDO INDUSTRIALE" presso SDM Università di Brescia Edizione 2008
- Convegno "LA CELIACHIA E LE SUE FORME: APPLICAZIONI GASTRONOMICHE E

PREVENZIONE” presso Ospedali Riuniti di Brescia. Dicembre 2009

- Festival della scienza di Genova “Microonde si dice, si pensa. Luoghi comuni tra fisica e cucina 2012
- Presso Università di Genova Master Universitario II livello” Applicazioni tecnologiche per la gestione della qualità e della sicurezza alimentare dei prodotti tipici territoriali e del mare
- Relatore convegno le tecnologie in cucina expo
- Gemellaggio con camera di commercio e associazione cuochi Cina
- Testimonial expo food Padova 2016
- 2016 Relatore future camp europa
- 2016 Relatore tecnico baking 3.0

RELATORE:

2005 - 2016 Publicista per articoli tecnici di settore nelle seguenti testate:

“IL MIO RISTORANTE”

“PASTA E PASTAI”

“PASTARIA”

“DOLCE E SALATO”

“IL PASTICCIERE”

“IL PANIFICATORE ITALIANO”

“CATERING SQUISITALIA”

“CUCINA E VINI”

“GRANDE CUCINA”

“RISTORANTI” contratto editoriale con il gruppo IL SOLE 24 ORE

“SALA E CUCINA”

COTTO E MANGIATO

MELA VERDE

Autorizzo il trattamento dei dati personali in base art. 13 del D. Lgs. 196/2003

Si dichiara inoltre, ai sensi degli 'art. 46 e 47 del DPR 45/2000 la veridicità dei dati contenuti nel presente curriculum