

CURRICULUM VITAE

DATI ANAGRAFICI

Nome *SILVIA* Cognome *VERONESI*

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

TITOLI DI STUDIO

- *DIPLOMA DI MATURITA' TECNICA* indirizzo "Economista Dietista" conseguito nell'anno 1990 presso l'Istituto Tecnico "Elisabetta Sirani" di Bologna con votazione pari a 50/60.
- *ATTESTATO PROFESSIONALE* (biennio) indirizzo "Operatore Socio Assistenziale Area Multiculturale per l'infanzia" conseguito presso "Istituto Cortivo" di Padova nell'anno 2003 con votazione 58/60.

ESPERIENZE PROFESSIONALI

DAL 1991 AL 1994

Ruolo Commerciale e di Assistenza alla Clientela presso diverse Aziende del Settore della Ristorazione Aziendale.

DAL 1994 AL 1997

Attività in proprio, laboratorio artigianale in ambito artistico.

DAL 1997 AL 2010

Assunta dal Comune di Bologna nel Ruolo di "Istruttore Amministrativo Contabile" (cat.C) presso i Centri Produzioni Pasti Comunali ambito refezione scolastica con specifiche competenze dietetiche.

Dal 2004 al 2010 a seguito di parziale esternalizzazione del servizio di ristorazione scolastica (Società Seribo) incarico tecnico di "Responsabile del Centro Produzione Pasti Casteldebole" con Posizione Organizzativa (cat.D) con gestione completa della cucina e del personale operando nel pieno rispetto del Sistema Qualità Certificato.

DAL 2010 AL 2012

A seguito di riorganizzazione aziendale in vista di totale privatizzazione rientro in Comune a Bologna presso Quartiere San Vitale ambito Servizi Educativi e Scolastici.

DAL 2012 AL 2015 ✕

Con Mobilità tra Comuni assunta dal Comune di Galliera presso lo Sportello Socio - Scolastico per i servizi rivolti agli utenti in ambito educativo e sociale.

DAL 2015 ad oggi

Dal 2015 a seguito del Conferimento dei "Servizi alla Persona" da parte del Comune di Galliera all'Unione Reno Galliera, trasferimento presso la sede dell'Unione Reno Galliera a San Pietro in Casale "Settore Educativo e Scolastico" ufficio Diritto allo Studio con posizione organizzativa in particolare sul Servizio di Refezione Scolastica: monitoraggio e controllo del rispetto del capitolato d'appalto su tutto il territorio dell'Unione sia nelle cucine centralizzate che nelle scuole. Collaborazione nella realizzazione dei Menù in stretto raccordo con il Dipartimento di Igiene degli alimenti e le dietiste delle ditte di ristorazione.

Gestione delle Commissioni Mensa e del rapporto con l'utenza.

Elaborazione e aggiornamento del manuale HACCP per i nidi d'infanzia comunali dove previsto.