

CURRICULUM VITAE

GIROLA BERNARDINO GIUSEPPE

Luogo e data di nascita	ASTI , 25 Luglio 1957
Residenza	Trofarello (TO) Via Torino, 67/b
Contatti	Cell. 339/2038344 e-mail dinoxgirola@gmail.com
Nazionalità	Italiana
Ruolo attuale	Coordinatore centro cottura Ospedale Cardinal Massaia di ASTI
Attuale inquadramento professionale	Assistente Tecnico
Settore di competenza	Ristorazione collettiva ed ospedaliera
Anzianità professionale	41 anni
Anzianità nel ruolo	17 anni
Titolo di studio	Diploma di Qualifica -addetto ai servizi alberghieri di Cucina- c/o Istituto Professionale Statale Alberghiero di Torino
Lingue conosciute	Francese e inglese (livello base)
Conoscenze informatiche	Livello medio

Esperienze professionali

Dal 1979 ad oggi dipendete c/o Asl AT nel centro cottura -prima assunto come Operatore Tecnico Cuoco Esperto- dal 2000 Coordinatore Tecnico Cucina.

Dal 1977 al 1979 dipendente del ristorante "Antico Paradiso" di Asti con Qualifica Cuoco

Dal 1974 al 1976 dipendente stagionale Qualifica Cuoco c/o le seguenti strutture alberghiere:

Residence " Solemar " Peschici (FG)

Hotel " Majestic " Courmajeur " (AO)

Rist. " Scudo di Savoia " Leinì (TO)

Rist. " Pigna D'oro " Pino Torinese (TO)

Hotel " Monique " e Hotel "Capo Noli " di Noli (SV)

Hotel " Passero Solitario " Claviere (TO)

Hotel " Blumen " e Hotel " Terminus " di Viserba di Rimini

Rist. " Da Ca Musot " Balme (TO)

Percorso formativo

- 1981** Corso di “Assaggiatore O.N.A.V. ed A.N.A.G.” indetti dalla C.C.I.A.A. di Asti.
- 1990** Corso di “Aggiornamento e Perfezionamento Professionale” patrocinato dall’Associazione Italiana Food and Beverage – Tecnici della Ristorazione.
- 1997** Collaborazione con la CFP Alberghiera di Agliano Terme (AT) in qualità di Docente di Cucina Pratica e Tecnica Professionale e Ristorazione Collettiva.
- 1998** Partecipazione in qualità di esperto alla stesura delle Linee guida per l’implementazione del sistema di autocontrollo H.A.C.C.P. nella Ristorazione Sanitaria a cura dell’ANMDO Lombardia e della CERTICHIM-CERTIAGRO Milano.
- 2000** Corso di Aggiornamento Informatica c/o Istituto L.C. Goltieri di Asti.
- 2010** Corso di Aggiornamento “Celiachia Gestione del Rischio nella Ristorazione Collettiva” c/o Asl At.
- 2014** Corso di Aggiornamento “ Rischi speciali per macro categoria Rischio Alto “ accordo stato Regione del 21/12/2011 DLGS 81/08 c/o Asl At.
- 2015** Corso di Aggiornamento “ Gestione del Rischio Corruttivo “ – Corso di Aggiornamento “PEIMPF” c/o Asl At in caso di epidemia.
- 2016** Corso di Aggiornamento in “Etica Aziendale” c/o Asl At.

Ulteriori informazioni

Dal 1979 al 2007 Consulenza e partecipazione no-profit ad iniziative per la valorizzazione delle tradizioni e del turismo locale in varie Proloco di Asti e Provincia e in Borghi Paliofili Cittadini.