

INFORMAZIONI PERSONALI	Giovanni Marchesi

OCCUPAZIONE DESIDERATA:	Settore lattiero-caseario e istruzione professionale. Attività di CONSULENZA TECNOLOGICA nei cicli di produzione lattiero-casario. Controllo tecnico e microbiologico sulle produzioni di formaggi vaccini, ovini, latticini (ricotte) e yogurt.
Anno scolastico : 2020 - 2021 2019 - 2020 2018 - 2019 2017 - 2018 2016 - 2017	Docente al corso ITS per le Nuove Tecnologie per il Made in Italy - la Filiera Agroalimentare - nel modulo scolastico trasformazioni lattiero-casearie- “ “
Da gennaio 2011 a oggi	Fondatore della società di consulenza nei settori dairy e agro GEM SRL (Giovanni Emanuele Marchesi.

	• Consulente presso la società Foodcom srl (comparto fermenti lattici- cagli e coadiuvanti tecnologici). • Consulente e assistenza tecnica presso caseificio italiani. • Messa a punto di tecnologie caseari per la produzione di formaggi, latticini, yogurt.																							
	Libero professionista presso Azienda agricola Carioni di Trescore Cremasco (Cr). Libero professionista presso Foodcom srl Cappella Cantone (Cr).																							
Da maggio 2006 a dicembre 2011	Socio fondatore della società FOODCOM SRL di Cappella Cantone (Cr) - Distributore di Rhodia Food e successivamente di Danisco. Rivenditore italiano di fermenti lattici, cagli, coadiuvanti tecnologici ect. ect..																							
	• Consulenza tecnica lattiero-casearia sul territorio nazionale. • Assistenza tecnica sul territorio nazionale. • Coordinamento tecnico-patrico rete vendita distributori e sub distributori in Italia.																							
Da settembre 1995 a aprile 2006	Tecnologo caseario - Responsabile sviluppo e Assistenza tecnica																							
	" Rhone-Poulenc Italia " Spa Milano successivamente " Rhodia Italia " Spa Milano.																							
	• Assistenza tecnica presso aziende nazionali trasformatrici di latte in prodotti lattiero-caseari. • Supporto tecnico presso società internazionali trasformatrici di latte in prodotti lattiero-caseari. • Supporto tecnico nel " Team Europa sud di Rhone-Poulenc/Rhodia " nelle applicazioni di tecnologie di caseificazione italiane presso clienti esteri.																							
Da agosto 1995 a ottobre 1972	Insegnante tecnico pratico di ruolo per la materia esercitazioni pratiche di																							
	"Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura di Cremona " - Scuola Casearia di Pandino - (CR).																							
	• Docenza. • Responsabile dal 1978 al 1995 del Caseificio didattico annesso alla Scuola Casearia di Pandino.																							
Da settembre 1972 a luglio 1970	Impiegato tecnico in laboratorio																							
	" Centro Sperimentale del Latte Gruppo YOMO " via Salasco 4, Milano																							
1970 - 1967	Diploma Professionale triennale di " Esperto Caseraio "																							
	Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura di Cremona - Scuola Casearia di Pandino.																							
Lingua madre	Italiano																							
Altre lingue	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPRESIONE</th><th colspan="2">PARLATO</th><th>PRODUZIONE SCRITTA</th></tr> <tr> <th>Ascolto</th><th>Lettura</th><th>Interazione</th><th>Produzione orale</th><th></th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Francese</td><td>Molto buono</td><td>Molto buono</td><td>Molto buono</td><td>Molto buono</td></tr> <tr> <td colspan="5">Livello B2</td></tr> </tbody> </table>				COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale		Francese	Molto buono	Molto buono	Molto buono	Molto buono	Livello B2				
COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA																				
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale																					
Francese	Molto buono	Molto buono	Molto buono	Molto buono																				
Livello B2																								

Competenze informatiche	Ottime competenze professionali e tecniche: ▪ Suggerimento di strategie per lo sviluppo di nuovi prodotti caseari, sia a livello tecnico che a livello di <i>management aziendale</i>. ▪ Controllo ed eventuale sviluppo di processi produttivi atti a una migliore sicurezza alimentare. ▪ Attività di monitoraggio di filiera e dei processi di lavorazione. ▪ Esperienze e professionalità quotidiane nel settore lattiero-caseario, nella valutazione della sicurezza e salubrità dei prodotti. ▪ Applicazione di tecnologie casearie.
COMPETENZE PERSONALI	
Competenze informatiche	Ottime conoscenze di internet e dei sistemi informatici.
Altre competenze	Capacità di predisporre verso l'innovazione e verso le tematiche future, gestione di ambienti di lavoro migliori, stimatore della educazione alimentare sana.
Patente di guida	In possesso di patente B, autonomo.
Competenze comunicative	Ottime competenze comunicative: ▪ In grado di comunicare in modo chiaro, esaustivo ed efficace. ▪ Predisposizione al dialogo e al confronto costruttivo. ▪ Chiarezza e competenza tecnica in ogni realtà lavorativa e relazionale.
Competenze organizzative e gestionali	Ottime competenze organizzative: ▪ Lavoro in team. ▪ Costruzione di gruppi di lavoro produttivo. ▪ Gestioni di gruppi eterogenei con obiettivi simili. ▪ Utilizzo di sistemi moderni quali supporti informatici ed altro.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Partecipazione a fiere nel settore dairy in Italia e in Francia.
Invitato alla Wisconsin University in Madison (USA) per corso di master cheese sui formaggi italiani.
Avviamento produzione artigianale di mozzarella a Dallas (Texas) presso società Mozzarella Company
Assistenza tecnica presso stabilimento della Muller in Germania per quanto concerne l'utilizzo di fermenti lattici in formaggio Pizza Cheese.
Assistenza tecnica presso lo stabilimento di bergomilk in Belgio.
Assistenza tecnica presso lo stabilimento Pinar in Turchia per la creazione di un reparto per la produzione di formaggi tipo italiani.
Assistenza tecnica presso uno stabilimento della MD Food in Danimarca sempre per quanto concerne conoscenze sui formaggi italiani.
Assistenza tecnica e supporto tecnico presso le più importanti aziende multinazionali e italiane del settore lattiero-caseario operanti sul territorio nazionale.

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del decreto Legislativo 30 Giugno 2003, n° 196 “ Codice in materia di protezione dei dati personali “ e dell'articolo 13 GDPR 679- 2016.

Dichiarazione di veridicità delle
informazioni secondo il DPR
445/00

Il sottoscritto, informato che in caso di mendaci dichiarazioni il DPR 445/2000 prevede sanzioni penali e decadenza dei benefici (artt. 76 e 75) e consapevole che i dati forniti saranno utilizzati ai sensi del D.leg 196/2003, dichiara che le informazioni del presente CV corrispondono a verità.

ALLEGATI

Pandino , li 30 Ottobre 2019

Giovanni Marchesi