

INFORMAZIONI PERSONALI

Arancio Giacomo



 [Redacted]
[Redacted]
[Redacted]
[Redacted]
[Redacted]

Sesso M | Data di nascita 18/06/1971 | Nazionalità Italiana

POSIZIONE PER LA QUALE SI
CONCORRE

Docente/Formatore

Nato a Venaria R.
(TO)

POSIZIONE RICOPERTA

Docente/Formatore

[Redacted]

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Dal 1996 a tutt'oggi
Datore di lavoro

IPS "J. B. Beccari" Torino
IIS "F. Albert" di Lanzo Torinese - IPSSAR "G. Colombatto" Torino
Mansioni: Docente di ristorazione

Responsabile qualifiche regionali, referente corsi di 3° area, alternanza scuola-lavoro e progettista percorsi didattici (collegamenti.org); Responsabile Haccp dell'Istituto; Responsabile concorsi e gare professionali. Responsabile commissione accreditamento regionale, commissione orario, comitato di valutazione immissione docenti in ruolo, Consiglio di Istituto, comitato tecnico-scientifico progetti regionali, provinciali, I.P.S. e LaRSA; RSU d'Istituto, RLS, Coordinatore comparto Alberghiero.

Attività o settore Istituti alberghieri di Stato

Dal 2003 a tutt'oggi
Datore di lavoro

Formont "La Mandria" Venaria - For. Ter. Piemonte Formazione
CIOFS FP Piemonte sede di Torino e Chieri - C.I.A.C Formazione sede di Ivrea
Casa di Carità Arti e Mestieri sede di Grugliasco
CNOS FAP sede di San Benigno
Enaip Grugliasco e Settimo Torinese
Immaginazione&lavoro Torino - Fondazione ITS Turismo Piemonte
I.A.L. Formazione Torino

Mansioni: Docente cucina, pasticceria, Haccp e igiene, Qualità, Sicurezza sul Lavoro, Somministrazione alimenti e bevande (Ex REC), Corsi OSS, Coordinamento corsi
Responsabile stage, Esperto della formazione, Esperto del mondo del lavoro in commissione esami

Attività o settore Centri di Formazione Professionale

Dal 1998 al 2001
Datore di lavoro

Nova Qualitas Srl - Cascine Vica - Rivoli(TO)
Nova Tecnica Srl - Cascine Vica - Rivoli(TO)
Progea Snc - Cascine Vica - Rivoli(TO)

Mansioni: Consulente

Dettami Haccp
Start-up aziendali
Progettazione e Lay-out nell'ambito del settore alimentare e ristorativo
Attività o settore Consulenza aziendale




Dal 1998 al 2001
Datore di lavoro

Il Bagatto Di Di Salvo Michele Sas
Via Torino 2 Torino
Mansioni : Chef di Cucina
Responsabile divisione Catering & Banqueting
Responsabile divisione Mense Aziendali
Attività o settore Azienda di Ristorazione & Catering

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- | | |
|-----------------|---|
| 2025, Ottobre | Corso: "HACCP - Responsabile dell'industria alimentare"
O.P.N. Italia Lavoro, C.N.L., O.P.T. |
| 2024, Settembre | Corso di formazione per formatori della sicurezza sul lavoro (64 h)
Progetto 81 S.R.L. |
| 2021, Aprile | Corso di Formazione MOOC "Disturbi del neuro sviluppo: Autismo"
Ministero dell'Istruzione & CTS Piemonte |
| 2020, Novembre | Corso "Didattica in primo piano. Apprendimenti e Valut. per la DDI"
Zanichelli Editore(ente accreditato dal MIUR per la formazione dei docenti) |
| 2018, Maggio | Corso Aggiornamento per R.L.S.
IPSIA "Birago" Torino |
| 2017, Dicembre | Corso: Sommelier 2° livello
Associazione Italiana Sommelier del Piemonte - Via Modena , 23 - Torino |
| 2017, Giugno | Corso: Sommelier 1° livello
Associazione Italiana Sommelier del Piemonte - Via Modena , 23 - Torino |
| 2016, Aprile | Corso: "Formazione per i formatori della sicurezza Sett. Alberghiero"
Assocam Scuola Camerana - Unione Industriale TO - CCIAA TO |
| 2015, Marzo | Corso: "Esperto in tecniche di certificazione - ETC"
Regione Piemonte |
| 2015, Febbraio | Corso: "Sistema di certificazione - operazioni"
Regione Piemonte |
| 2014, Marzo | Corso: "Tecniche di progettazione didattica per competenze"
Formont "La Mandria" Venaria Reale (TO) |
| 2014, Maggio | Corso: "Celiachia e l'alimentazione senza glutine"
A.s.I. TO4 – Regione Piemonte – Associazione Italiana Celiachia |
| 2013, Agosto | Corso: "Responsabile dell'industria alimentare"
Ente Paritetico Bilaterale Nazionale Per la Formazione - Roma |
| 2012, Ottobre | Corso: "Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza"
Ente Paritetico Bilaterale Nazionale Per la Formazione - Roma |
| 2009, Marzo | Corso: "Sviluppo del sistema Qualità e verifiche ispettive"
En.F.A.P. Lingotto – Via Ventimiglia 115 – Torino |
| 2007, Novembre | Corso: "Haccp e Autocontrollo – Alla luce dei nuovi Regolamenti Comunitari"
Laboratorio Chimico Merceologico CCIAA di Torino |
| 1999, Febbraio | Corso: "Haccp - Autocontrollo"
Laboratorio Chimico Merceologico CCIAA di Torino |
| 1999, Febbraio | Corso: "Basic Food Hygiene Certificate"
Laboratorio Chimico Merceologico CCIAA di Torino
Certificato dal "Chartered Institute of Environmental Health" |
| 1990, Luglio | Diploma di Maturità "Tecnico delle Attività Alberghiere"
IPSSAR "G. Colombatto" Torino |
| 1988, Luglio | Diploma di Qualifica "Addetto ai servizi Alberghieri di Cucina"
IPSSAR "G. Colombatto" Torino |



COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiana

Altre lingue

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1	B1	B1	B1	B1
Francese	A2	A2	A2	A2	A2

Competenze comunicative

I numerosi anni dedicati all'attività di docenza, i periodi trascorsi da subagente assicurativo e le varie attività di consulenza hanno permesso di migliorare e arricchire le mie capacità/competenze relazionali e comunicative

Competenze organizzative e gestionali

In numerose aziende ho curato la gestione e la formazione del personale. Ho, inoltre, implementato sistemi e procedure operative in veste di dipendente, di consulente, come libero professionista e, infine, come titolare d'azienda.

Competenze professionali

- Esperto del mondo del lavoro in commissione esami Regionali
- Esperto della formazione in commissione esami Regionali
- Membro delle Commissioni d'esame per l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (S.A.B.) presso la CCIAA di Torino
- Chef di cucina in importanti aziende di ristorazione e catering in Italia e all'estero
- Consulente a 360° in aziende che operano nel trattamento degli alimenti: start-up aziendale, lay-out, food cost, Haccp (Regolamento CE 852/04), Qualità (norme Uni En Iso 9000), Sicurezza sul Lavoro
- Docente di ristorazione in Istituti alberghieri di Stato
- Formatore/coordinatore in importanti Agenzie Formative con qualsiasi tipologia di utenza: adolescenti, adulti, portatori di Handicap, ecc
- Direzione e gestione di aziende ristorative/alberghiere
- Responsabile dell'autocontrollo all'IIS "F. Albert" di Lanzo T.se e IIS "J.B. Beccari"
- Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza

Competenze informatiche

- buona padronanza degli strumenti Microsoft Office

Altre competenze

- Psicologia e tecnica di vendita acquisite durante l'attività di subagente assicurativo
- Sci, Snowboard e Ballo latino americano

Patente di guida

Patente B

ULTERIORI INFORMAZIONI

- Membro del Direttivo dell'A.C.T. Associazione Cuochi Torino e Provincia – Via Bogino 17 - Torino
- Cavaliere della Venerabile Compagnia dei Quochi di Firenze



Si autorizza il trattamento dei dati personali trasmessi, ai sensi del D. Lgs. 196/03 e del Regolamento CE 679/2016.

Dichiaro, ai sensi degli artt. 46 e 47, D.P.R. n. 445/2000, consapevole che le falsità in atti e le dichiarazioni mendaci comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 e la decadenza dai benefici eventualmente ottenuti ai sensi dell'art. 75 del medesimo decreto, la veridicità degli stati, delle qualità personali e dei fatti riportati nel presente Curriculum Vitae.

Il presente curriculum vitae è stato aggiornato in data 02/04/2026.

Venaria Reale, 2 aprile 2026

Arancio Giacomo

