



## Lorenzo Econimo

### ESPERIENZA LAVORATIVA

---

#### **Consulente e formatore**

**ENAC Lombardia C.F.P. " Canossa "** [ 16/02/2023 – Attuale ]

Città: Brescia

Paese: Italia

- Progettazione e gestione laboratori di potenziamento tecnico professionale per gli alunni del corso cucina e pasticceria.
- Progettazione e gestione corsi per adulti formazione permanente " banconieri di gastronomia "
- Progettazione e gestione corsi per adulti formazione permanente " addetto cucina "

#### **Consulente e formatore**

**Slow food Italia - Area educazione** [ 01/02/2022 – Attuale ]

Città: Brà

Paese: Italia

- Progettazione e gestione laboratori di cucina etica e sostenibile per adulti e ragazzi svolti presso Eataty di Milano.
- Partecipazione in qualità di formatore a vari eventi organizzati da Slow Food italia.

#### **Consulente e formatore**

**IAL - Innovazione, apprendimento, lavoro S.r.l. Impresa sociale** [ 30/04/2021 – Attuale ]

Città: Brescia

Paese: Italia

Progettazione e gestione corsi per adulti formazione permanentedi addetto alla cucina area disabilità e carcere.

#### **Consulente e formatore**

**Cooperativa sociale " La rete "** [ 01/01/2018 – Attuale ]

Città: Brescia

Paese: Italia

Progettazione e gestione laboratori di educazione alimentare rivolti a minori delle scuole primarie, titolo del progetto " un orto bello e buono. Dal seme al piatto ".

**Consulente e formatore**

**Cooperativa sociale " La rete "** [ 01/01/2018 – Attuale ]

Città: Brescia

Paese: Italia

Progettazione e gestione laboratori di cucina per migranti, titolo del progetto " Cucina migranti ".

**Formatore**

**Inchiostro Società cooperativa sociale** [ 06/09/2021 – 18/06/2023 ]

Città: Soncino ( CR )

Paese: Italia

Docente laboratori di cucina area PPD ( percorsi personalizzati per allievi disabili ).

**Docente corsi di cucina**

**Cooperativa sociale " La rete "** [ 01/01/2003 – 31/12/2021 ]

Città: Brescia

Paese: Italia

- Progettazione e gestione laboratori di " addetto alla cucina " per adulti, FSE opportunità e inclusione in collaborazione con l'ente di formazione Solco di Brescia ( consorzio cooperative sociali ).
- Progettazione e gestione laboratori di cucina per scuole, enti pubblici ( azienda ospedaliera di Brescia ) ed enti del Trezo settore ( cooperative sociali che si occupano di disabilità e inclusione sociale ).

**Operatore sociale**

**Cooperativa sociale " La rete "** [ 05/03/2018 – 23/08/2021 ]

Città: Brescia

Paese: Italia

- Operatore sociale in struttura psichiatrica ( CPM ) con particolare attenzione ai percorsi di autonomia.
- Lavoro in equipé sulla gestione della presa in carico.

**Cuoco responsabile**

**Cooperativa sociale " Articolo uno "** [ 01/01/2016 – 04/03/2018 ]

Città: Brescia

Paese: Italia

- Cuoco e formatore responsabile del Bistrò Popolare, dei centri di cottura della cooperativa.
- Cuoco responsabile dell'organizzazione di eventi , catering e caffè break.

**Cuoco responsabile**

**Cooperativa sociale " La rete "** [ 01/01/2010 – 31/12/2015 ]

Città: Brescia

Paese: Italia

- Cuoco e responsabile della progettazione , apertura e gestione del Bistrò Popolare.
- Cuoco responsabile dell'organizzazione di eventi , catering e caffè break.

**Docente corso operatori catering**

**Cooperativa sociale " La rete "** [ 01/01/2010 – 31/12/2010 ]

Città: Brescia

Paese: Italia

Formatore corso per adulti " operatore di catering " propedeutica all'apertura del Bistrò popolare.

**Operatore sociale**

**Cooperativa sociale " La rete "** [ 01/01/2003 – 01/01/2010 ]

Città: Brescia

Paese: Italia

Assistenza domiciliare adulti , progetti di housing sociale con particolare attenzione ai percorsi d' autonomia.

**Responsabile reparto gastronomia e macelleria**

**L' ALCO S.p.A.** [ 21/03/1998 – 15/07/2002 ]

Città: Rovato ( BS )

Paese: Italia

Organizzazione , preparazione del banco gastronomia, macelleria e prodotti pronti a cuocere.

**Operatore sociale**

**Cooperativa sociale " Solidarietà provagliese "** [ 05/07/1997 – 20/03/1998 ]

Città: Provaglio d' Iseo ( BS)

Paese: Italia

Organizzazione e gestione delle attività lavorative per gli utenti della cooperativa.

**Responsabile reparto gastronomia**

**Al Butegù S.p.A.** [ 05/11/1992 – 31/01/1997 ]

Città: Rovato ( BS )

Paese: Italia

Organizzazione, preparazione del banco gastronomia e prodotti pronti a cuocere.

---

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE****Formatore Slow Food**

**Associazione di promozione sociale - Slow Food Italia** [ 02/01/2022 – Attuale ]

Città: Brà

Paese: Italia

**I livello analisi sensoriale dei mieli**

**Associazione culturale AMI - Ambasciatori miei italiani - Lombardia** [ 21/01/2023 – 29/01/2023 ]

Città: Milano

Paese: Italia

**I livello Tecnico assaggiatore di salumi**

**ONAS - Organizzazione nazionale assaggiatori di salumi - Delegazione di Brescia** [ 09/01/2023 – 28/02/2023 ]

Città: Brescia

Paese: Italia

**I livello Tecnico assaggiatore di formaggi**

**ONAF - Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggi - Delegazione di Brescia** [ 01/02/2023 – 31/03/2023 ]

Città: Brescia

Paese: Italia

**Attestato di partecipazione Masterclass " Cucina sperimentale tradizionale " di Riccardo Camanini**

**CAST alimenti - La scuola dei mestieri del gusto** [ 08/01/2020 - 08/01/2020 ]

Città: Brescia

Paese: Italia

**Attestato partecipazione corso " pizza in teglia, alla romana e focacce "**

**CAST alimenti - La scuola dei mestieri del gusto** [ 29/01/2018 - 31/01/2018 ]

Città: Brescia

Paese: Italia

**Attestato partecipazione corso " menù creativi e di stagione "**

**CAST alimenti - La scuola dei mestieri del gusto** [ 15/03/2016 - 29/03/2016 ]

Città: Brescia

Paese: Italia

**Attestato partecipazione corso " cottura confit e vaso cottura "**

**CAST alimenti - La scuola dei mestieri del gusto** [ 08/06/2015 - 09/06/2015 ]

Città: Brescia

Paese: Italia

**Attestato di partecipazione Masterclass " Interpretazioni magistrali " di Philippe Leveillé**

**CAST alimenti - La scuola dei mestieri del gusto** [ 07/04/2015 - 07/04/2015 ]

Città: Brescia

Paese: Italia

**Attestato di frequenza al corso " Cucina mediterranea per menù alla carta, banqueting e catering "**

**CAST alimenti - La scuola dei mestieri del gusto** [ 10/03/2014 - 12/03/2014 ]

Città: Brescia

Paese: Italia

**Attestato di frequenza Master of food " tecniche di cucina: i classici "**

**Associazione di promozione sociale Slow food Italia** [ 17/09/2012 - 22/01/2013 ]

Città: Bergamo

Paese: Italia

**Attestato di partecipazione ai corso di aggiornamento per professionisti della ristorazione**

**CFP Zanardelli - Centro di formazione professionale** [ 03/03/2008 - 31/03/2011 ]

Città: Clusane d' Iseo ( BS )

Paese: Italia

**Attestato di frequenza al corso di norcino**

**ASL di Brescia e Associazione Norcini bresciani** [ 27/10/2006 - 08/03/2007 ]

Città: Rovato ( BS )

Paese: Italia

**Certificato di frequenza corso di " operatori e disabilità: innovazione e qualità della relazione educativa ".**

**Consorzio Sol.Co** [ 01/09/2004 - 28/10/2004 ]

Città: Brescia

Paese: Italia

**Attestato di qualifica di operatore sociale**

**IAL Lombardia** [ 01/10/2002 - 24/06/2003 ]

Città: Brescia

Paese: Italia

**Certificato di frequenza corso di Barman**

**CFP Regione Lombardia** [ 02/05/2001 - 13/09/2001 ]

Città: Clusane d' Iseo ( BS )

Paese: Italia

**Certificato di frequenza corso di " Animazione sociale ".**

**CFP Regione Lombardia** [ 01/02/2000 - 30/06/2000 ]

Città: Chiari ( BS )

Paese: Italia

**Attestato di qualifica professionale di cuoco**

**CFP Regione Lombardia** [ 10/09/1990 - 05/06/1992 ]

Città: Clusane d' Iseo ( BS )

Paese: Italia

**COMPETENZE LINGUISTICHE**

---

Lingua madre: **Italiano**

**COMPETENZE DIGITALI**

---

Buona conoscenza pacchetto office / Gestione autonoma della posta e-mail / Buon utilizzo Social Network

**COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI**

---

**Capacità e competenze relazionali**

- Capacità di comprensione, ascolto e mediazione culturale acquisite durante diverse esperienze lavorative e di volontariato in Italia e all'estero ( Kosovo, Congo, Bosnia e Palestina ).
- Attitudine al lavoro di gruppo acquisite durante diverse esperienze lavorative e di volontariato.

**COMPETENZE ORGANIZZATIVE**

---

**Capacità e competenze organizzative**

Competenze nell' ideazione di progetti, manifestazioni socio-culturali ed eventi sociali acquisite attraverso la propria esperienza lavorativa e nell' ambito delle attività di volontariato condotte con Slow Food, associazioni no profit operanti nei settori della psichiatria, delle tossicodipendenze e della promozione culturale giovanile.

**LAVORI CREATIVI**

---

**Capacità e competenze artistiche**

- Conduzione di laboratori di cucina etica e sostenibile, a impatto zero e cucine nel mondo.
- Esperienze artistiche col teatro di strada.
- Clown terapia.

**RETI E AFFILIAZIONI**

---

**Collaborazioni**

- Collaborazione con il magazine " Con-dire magazine ".
- Membro dell' Alleanza dei Cuochi di Slow Food.
- Collaboratore di AMI Ambasciatori dei mieli come esperto dell'utilizzo del miele in cucina.

## **PATENTE DI GUIDA**

---

**Patente di guida: B**

---

*Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali". Il sottoscritto è a conoscenza delle sanzioni penali previste dal D.P.R. n. 445/2000 per le ipotesi di falsità in atti dichiarazioni mendaci.*

*Brescia, 06/09/2023*

*Lorenzo Ecomino*