



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

