



Informazioni personali

Cognome Nome **ROBUSTELLA MATTEO**

Indirizzo Via U. Giordano, 14 - 71043 Manfredonia (fg)

Telefono Mobile: 3493204258

Pec Matteo.robustella@pec.it

E-mail matt.robustella@gmail.com

Cittadinanza Italiana

Data di nascita 13 ago 1969

Sesso M

Occupazione desiderata/Settore professionale **Formazione nel settore SICUREZZA/ALIMENTAZIONE/NUTRIZIONE/GASTRONOMIA, Food & Beverage Management, Consulenza di organizzazione aziendale , sicurezza sul lavoro e orientamento al lavoro, produzione di contenuti formativi multimediali (e-learning).**

esperto di processi formativi, sia sotto il profilo delle metodologie didattiche sia per quanto concerne la ricerca e gestione delle varie linee di finanziamento alla formazione, professionalità composita, sempre più richiesta dalle organizzazioni sia del settore pubblico che privato

Da luglio 2023 relatore di fascia A per i progetti "Punti Cardinali" della provincia di Foggia e Bat.

Da marzo 2022 in corso – Direttore del corso "FOOD & BEVERAGE ExPERIENCE MANAGEMENT" DELL' ITS ACADEMY PUGLIA presso la sede di Manfredonia.

Dal 01 dicembre 2021 in corso incarico di docenza di qualificazione tecnica superiore di istruzione biennale per Tecnico superiore specializzato in "Culinary and management Specialist on Board" – sede in Brindisi

Dal 01 dicembre 2021 in corso docenza in corso di formazione Programma di Sviluppo Rurale della Regione Puglia 2014-2020 - Fondo F.E.A.S.R - AZIONE B: "Creazione di un sistema turistico integrato e sostenibile" - INTERVENTO B 6: Investimenti nella trasformazione, commercializzazione e sviluppo della produzione tipica locale.

Dal 20 gen 2021 in corso, docenza in corso di formazione per l'attività di esercizio commerciale al dettaglio e all'ingrosso e di somministrazione di alimenti e bevande. Materie d'insegnamento: normativa di settore – sicurezza e marketing – etichettatura – conservazione degli alimenti.

Dal 12 nov 2020 al 31 mag 2021 docenza per progetto Regione Puglia discrimination free cod A 0905.8. materie in carico: tecnologie e applicazione, laboratorio gastronomico, management della ristorazione, sala bar, sicurezza e igiene, la cucina italiana e internazionale, merceologia.

Ottobre 2020 produzione di contenuti formativi multimediali per ANFIS italia: RLS agg. RLS

Agosto 2020 produzione di contenuti formativi multimediali per ANFIS italia: HACCP liv 1 e 2 accreditato in Emilia Romagna

Luglio 2020 produzione di contenuti formativi multimediali per conto di NEXTRAIN srl di Torino

Luglio 2020 produzione di corsi in e-learning (Aggiornamento rischio biologico post COVID19 per conti di UIL E ANFIS ITALIA.

Luglio 2020 produzione contenuti formativi multimediale (assistente alla poltrona odontoiatrica) per conto del consorzio ATHENA FORMAZIONE E SVILUPPO)

Febbraio 2019 consulente sviluppo progetti formativi e-learning per la Digitech Center Via Imperia 22 Milano,

Febbraio 2019 incarico professionale di docenza come esperto esterno presso l'istituto alberghiero "mediteraneo" di Pulsano e Maruggio nell'ambito del progetto di alternanza scuola lavoro – prodotti tipici locali.

Gennaio 2019 realizzazione e produzione corso E-Learning c/o piattaforma FormalMS su area formativa ENESAG dal titolo: corso base di nutraceutica.

Dicembre 2018 Realizzazione e produzione corso E-learning c/o piattaforma FormalMS su area formativa ENESAG dal titolo SAB (Somministrazione alimenti e bevande).

Ottobre 2018 – incarico per Slow Food per la realizzazione di corsi amatoriali di cucina nutrizionale.

Ottobre 2018 – incarico docenze progetto di educazione alimentare nelle scuole della Basilicata, sostenuto dalla Misura 3.2 del Psr Basilicata 2014-2020

Maggio 2018 – incarico professionale di docenza come esperto esterno presso l'Istituto alberghiero "Mediterraneo" di Pulsano e Maruggio nell'ambito del progetto di alternanza scuola lavoro – moduli teorici sulla promozione dei prodotti enogastronomici del territorio.

Febbraio 2018 – realizzazione del corso di formazione in e-learning su piattaforma ENESAG, per recepimento del regolamento 2017/2158 della commissione europea sul adeguamento dei livelli di acrilammide nei prodotti alimentari.

Da gennaio 2018 incarico dell'Università San Raffaele di Roma in virtù di una convenzione con ENESAG come tutor per tirocini curriculari dei laureandi nel corso di scienze dell'alimentazione e della gastronomia e scienze della nutrizione umana.

Da novembre 2018 progettazione e docenza di corsi e-learning sui seguenti temi: "IL MARKETING DEL VINO E DEL TERRITORIO" "IL TURISMO ENOGASTRONOMICO" "LE STRATEGIE DI MARKETING PER LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI" "IL PROFIT MANAGEMENT DELLA RISTORAZIONE"

Da ottobre 2016 a luglio 2018 incarico di docenza presso CFP Roma Capitale "Aldo e Lella Fabrizi" Tecnica Professionale dei servizi di ristorazione.

Da settembre 2017 progettazione e docenza del corso di alta formazione in "RESTAURANT MANAGER", progetto finanziato da Regione Lazio PO FSE 2014-2020 "crescita dell'adattabilità dei lavoratori attraverso la formazione continua"- asse 3 – obiettivo 10.4

Da luglio 2017 incarico di docenza presso UNIVERSITA' SAN RAFFAELE ROMA, nel Master di I livello "ESPERTI DELLA COMUNICAZIONE DEL BENESSERE NUTRIZIONALE"

Da febbraio 2016 CEO & FOUNDER di ENESAG (Ente Nazionale Esperti di Alimentazione e Gastronomia) – Legge 4/2013

Da giugno 2015 docente presso TRISERVICE group srl, Milano per lo sviluppo di corsi professionali nel settore della ristorazione.

Da aprile 2015 docente e collaboratore c/o Knowledgelab e Biplan per lo sviluppo di workshop sulle moderne tecniche di gestione e controllo del settore Food& Beverage.

Dal 5 settembre 2013 nominato Presidente di "ACCADEMIA DEI PROFESSIONISTI – PUGLIA" in merito alla legge 4/2013. L'associazione riunisce consulenti di organizzazione aziendale e esperti in formazione.

Da Febbraio 2013 al 2016 esperto in formazione e consulente di organizzazione aziendale per conto di Confcommercio Roma, Accademia Confcommercio e Promoter Ente di Formazione di Confcommercio Roma.

Da Settembre 2011 a giugno 2016

Docente del corso/laboratorio biennale: "addetto ai servizi di ristorazione" c/o istituto professionale Enzo Baldoni di Roma. Materie in formazione: geografia alimentare, Igiene degli alimenti e sistemi HACCP, tecnica professionale, laboratorio enogastronomico.

Dal 2008 a giugno 2016

Socio e responsabile progettazione formazione e-learning della PR Multimedia sas
Progettazione di contenuti e piani formativi per le aziende e per i dipendenti nel settore turistico e non, finanziati dai Fondi Interprofessionali paritetici; responsabile dei piani, e-tutor.

PR Multimedia via Verdi, 20 Oggiono (LC)

Dal 2010 al 2014

Responsabile nazionale per i rapporti con le istituzioni, della Federazione nazionale Personal chef.

Coordinatore della formazione a distanza e-tutor per i personal chef nazionali sulle norme haccp, sicurezza sul lavoro restaurant management: competenze e metodi per una ristorazione di successo.

Federazione nazionale Personalchef sede via flaminia ternana 652 Terni.

Pubbliche relazioni con enti e istituzioni nazionali e esteri, progettazione, realizzazione e coordinamento formativo della Federpersonalchef. Promotore e realizzatore del protocollo d'intesa tra la Federpersonalchef e Roma Capitale per l'organizzazione di corsi di formazione presso strutture della Provincia di Roma.

Dal 2004 al 2008

Imprenditore titolare azienda di ristorazione.

Acquisti, gestione risorse umane, organizzazione piani lavorativi, sala e cucina, gestione clienti e fornitori.

Ristorante I Trulli Canterini via trionfale 9516 Roma

Dal 2000 al 2007

Imprenditore titolare azienda di ristorazione

Acquisti, gestione risorse umane sala e cucina, gest. Clienti e fornitori etc etc..

Ristorante i Canterini, via Paola 47/48 Roma

Dal 1996 al 1999

Imprenditore titolare azienda di somministrazione alimenti e bevande

Acquisti, gestione risorse, organizzazioni eventi e spettacoli.

"Dietro le quinte" vicolo Cellini 18 Roma.

Dal 1992 al 2015 socio della Valeria Italia e Agrigose società agricola in Albania.

Dal 1995 al 1996

Operatore socio assistenziale per ragazzi disabili

Presso il centro Don Orione via della Camilluccia 242 a Roma

Organizzazione di programmi di orientamento al lavoro dei disabili.

Dal 1988 ad oggi musicista/cantante/presentatore, organizzatore di eventi, spettacoli e concorsi comprovati da rassegne stampa e foto rintracciabili sul web, social e youtube.

2016

LAUREA PRESSO UNIVERSITA' SAN RAFFAELE ROMA IN SCIENZE
DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA GASTRONOMIA CLASSE L26 CON VOTAZIONE
FINALE 100/110

2014

CORSO DI FORMAZIONE "Personal Branding" : come promuovere le attività nel
mondo del lavoro. Presso XFORM e UNINDUSTRIA salone delle fontane - roma

2013

CORSO DI AGGIORNAMENTO DSA- I DISTURBI SPECIFICI
SULL'APPRENDIMENTO – Presso Roma Capitale Dipartimento Formazione

2013

X School –e Learning Day partecipazione al corso sulle nuove tematiche e
metodologie della didattica del terzo millennio. Presso KnowK Centro Studi e
Ricerche.

2013

Corso di aggiornamento docenti per l'apprendimento dei DSA disturbi specifici
dell'apprendimento organizzato da Roma Capitale Dipartimento Formazione.
2013 CORSO DI FORMAZIONE PER PREPOSTO presso EFEIFORM via Santa
Cornelia 5/a Formello Roma.

2013 – Corso di formazione SICUREZZA ALIMENTARE ED APPLICAZIONE DEI
PRINCIPI DEL SISTEMA HACCP PER IL PERSONALE QUALIFICATO
DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE: R.I.A.
Presso KOSMOS SERVICES – ROMA.

2012

Consulente di organizzazione aziendale PMI presso accademia confcommercio di
roma e PROMOTER

concreta preparazione teorico-pratica, finalizzata alla
conoscenza delle realtà imprenditoriali a carattere familiare e di piccole-medie
dimensioni che
costituiscono il principale tessuto produttivo del nostro Paese, troppo spesso
ignorate dalla
formazione tradizionale che preferisce da sempre prendere in esame le grandi
organizzazioni. Le
aziende in questione esprimono un sempre maggiore bisogno di consulenza
specifico e, in questo
senso, costituiscono un interessante mercato per le competenze professionali
acquisite

2012

Corso di alta formazione per abilitazione all'albo dei formatori professionisti
d'impresa presso accademia CONFCOMMERCIO di Roma e PROMOTER.
un'approfondita preparazione teorico-pratica, finalizzata
allo sviluppo delle conoscenze e delle competenze richieste per l'esercizio della
professione di esperto di processi formativi, sia sotto il profilo delle metodologie
didattiche sia per quanto concerne la ricerca e gestione delle varie linee di
finanziamento
alla formazione.
Si tratta di una professionalità composita, sempre più richiesta dalle organizzazioni
sia
del settore pubblico che privato.

Date 2022 AGGIORNAMENTO ATTESTATO FORMATORI NEL SETTORE DELLA SICUREZZA SUL LAVORO Ril. Da ANIF Italia con prot. N. 44244

Titolo della qualifica rilasciata 2012 RSPP RLST

Principali tematiche/competenze professionali possedute Responsabile dei lavoratori sulla sicurezza protezione e prevenzione.

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione E.F.E.I. ente paritetico bilaterale nazionale per la formazione.

2009 formazione HACCP come responsabile industria alimentare

2005
Cuoco di 1° e 2° livello professionale
A tavola con lo chef

1988
Diploma di scuola superiore
Istituto Tecnico Commerciale

Capacità e competenze personali

Madrelingua **Italiana**

Altra lingua **Inglese e francese**

Autovalutazione Livello europeo (*)	Comprensione		Parlato		Scritto
	Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale	
Inglese	scolastico	scolastico	Scolastico	scolastico	Scolastico
francese	scolastico	scolastico	Scolastico	scolastico	Scolastico

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze sociali Grande predisposizione ai rapporti pubblici e sociali dovuti alla grande esperienza fatta in questi anni sia nei rapporti con i clienti che con il pubblico durante gli eventi organizzati

Capacità e competenze organizzative Attraverso la gestione diretta dei ristoranti dove si organizzavano anche eventi artistici ho avuto la fortuna di sviluppare e affinare grandi capacità organizzative sia in sala che in cucina gestendo eventi che hanno ospitato anche oltre 2500 partecipanti.

Capacità e competenze tecniche In tutti questi anni la maggior parte delle capacità tecniche le ho conseguite attraverso l'esperienza in campo lavorativo, la formazione esterna ha sicuramente contribuito ad affinare le varie tecniche di gestione d'impresa nel settore ristorativo.

Capacità e competenze informatiche	Ottime conoscenze delle piattaforme LMS learning management service, tutto il pacchetto Office, gestione CMS per la gestione di siti web.gestione di CMR piattaforme di controllo marketing aziendale.
Capacità e competenze artistiche	Pianista e cantante con grande esperienza nel piano bar, in serate d'intrattenimento ho accompagnato al pianoforte personaggi come: Arbore, Lino Banfi, Noemi Campbel, Emilio Fede, Massimo Lopez e tanti altri documentabili attraverso foto e video.
Altre capacità e competenze	Nessuna difficoltà a parlare in pubblico e con microfono, esperienza come cuoco in tv sia su rai che su sky, buone capacità organizzative
Patente	"B" rilasciata a maggio del 1988 dal prefetto di Foggia
Partita I.V.A.	03141410732
	Professionista socio qualificato ENESAG (Ente Nazionale Esperti dell'Alimentazione e della Gastronomia) N° 2016/001, operante nell'ambito delle prerogative di cui alla Legge 4/2013

Ulteriori informazioni

La mia formazione e capacità è indicata per istruire discenti nella: Macroarea delle competenze professionali e metodi per il raggiungimento del successo nel settore ristorativo, Cucina nutrizionale e comunicazione gastronomica, orientamento al lavoro autonomi, analisi e controllo dei processi e dei costi della ristorazione, sicurezza alimentare, sicurezza sul lavoro, tecnologia nell'azienda ristorativa, il rapporto con il territorio, inoltre processi di apprendimento degli adulti: teorie, metodi ed esperienze, Le fasi del processo formativo nelle organizzazioni di lavoro: analisi, progettazione, erogazione, valutazione, La gestione dei gruppi in apprendimento, Formazione formatori: attività di progettazione degli interventi, Formazione formatori: attività di docenza, Valutazione dei processi di apprendimento. Psicologia del lavoro e delle organizzazioni, La motivazione al lavoro, Le dimensioni della leadership, La gestione dei conflitti e la negoziazione, La comunicazione organizzativa e interpersonale,

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Manfredonia li 28/04/2024

