



Emanuele Falcinelli

● ESPERIENZA LAVORATIVA

 **ENTE A.C.L.I. - ASSOCIAZIONI CRISTIANE LAVORATORI ITALIANI** – ROMA, ITALIA

Impresa o settore Altre attività di servizi | **Dipartimento** Dipartimento per le Politiche Giovanili e il Servizio Civile Universale

OPERATORE VOLONTARIO EDUCHIAMO PER NATURA – 04/12/2024

Il progetto Educhiamo per natura ha come obiettivo specifico quello di diffondere una cultura maggiormente attenta e sensibile ad un utilizzo responsabile e al non spreco delle risorse attraverso un cambiamento significativo dei modelli di consumo e degli stili di vita, in particolar modo alimentari, orientandoli verso un maggior livello di sostenibilità dal punto di vista in primis ambientale, ma anche sociale ed economico, rendendo protagonisti i cittadini, in particolar modo di quelli più giovani.

Le attività principali saranno: mappatura per rilevare il livello di conoscenza e consapevolezza del cittadino sul tema, laboratori sul tema della lotta allo spreco e stili alimentari sostenibili, eventi di sensibilizzazione ed informazione sul tema del consumo consapevole e di stili di vita.

 **LA PIADINERIA, GRUPPO NEGOZI SRL** – ROMA, ITALIA

Impresa o settore Servizi di alloggio e di ristorazione | **Dipartimento** Ristorazione veloce

ADDETTO ALLA PREPARAZIONE E VENDITA DELLE PIADINE – 01/12/2023 – 07/11/2024

Garantire un servizio di qualità e un'esperienza positiva nel punto vendita, prepara, cuoce e farcisce le piadine deliziose con amore e maestria, sempre nel rispetto delle normative HACCP e della sicurezza sul lavoro.

 **CREA – CENTRO RICERCA ALIMENTI E NUTRIZIONE** – ROMA, ITALIA

Impresa o settore Attività professionali, scientifiche e tecniche | **Dipartimento** Centro di Ricerca

TIROCINANTE CREA - CENTRO RICERCA ALIMENTI E NUTRIZIONE – 01/02/2023 – 30/06/2023

Attività svolta per il progetto START UP BIO MEAT, nello specifico di Educazione Alimentare per formazione docenti delle scuole Elementari del territorio sui temi della sana alimentazione e della sostenibilità delle scelte alimentari, con approfondimenti su prodotti locali, ivi inclusi laboratori didattici direttamente con le classi.

 **RBR IMMOBILIARE SRL – BOTTEGA PORTICI** – ROMA, ITALIA

Impresa o settore Servizi di alloggio e di ristorazione | **Dipartimento** Ristorazione veloce

APPRENDISTA AIUTO CUOCO – 04/05/2019 – 25/10/2020

Le principali mansioni includono la preparazione e il servizio dei primi piatti, nonché il lavaggio e la gestione della linea di cucina. Inoltre, si assume la responsabilità della cucina in assenza dello Chef e del Sous Chef. Tra le responsabilità rientra anche la compilazione dell'inventario del reparto cucina.

 **DOPPIO QUADRO SRLS** – ROMA, ITALIA

Impresa o settore Servizi Di Informazione E Comunicazione | **Dipartimento** Testata Giornalistica Online

REDATTORE PUBBLICAZIONE ONLINE DI RICETTE – 18/09/2018 – 17/04/2019

Come redattore per una pubblicazione online specializzato in ricette, le mie principali responsabilità includono la creazione e l'editing di contenuti culinari accattivanti e informativi.

 **FIRST SRL – QUEEN'S CHIPS AMSTERDAM** – ROMA, ITALIA

Impresa o settore Servizi di alloggio e di ristorazione | **Dipartimento** Ristorazione veloce

BANCONIERE DI TAVOLA CALDA – 29/03/2019 – 07/04/2019

Le principali responsabilità includono la preparazione e la cottura delle patatine fritte, garantendo la massima qualità e il rispetto degli standard di igiene e sicurezza alimentare. Inoltre, il ruolo prevede l'accoglienza e il servizio ai clienti, assicurando un'esperienza positiva e soddisfacente. Tra le mansioni rientra anche la gestione delle operazioni di cassa, compresa l'elaborazione dei pagamenti.

 **PIATTO ROMANO** – ROMA, ITALIA

Impresa o settore Servizi di alloggio e di ristorazione | **Dipartimento** Ristorante Pizzeria

AIUTO CHEF – 22/01/2018 – 16/02/2018

Le mansioni includono la preparazione di fritti e contorni, la realizzazione di primi e secondi piatti, e la preparazione di dolci. Inoltre, è richiesta la competenza nel lavaggio delle stoviglie per garantire un ambiente di lavoro pulito e ordinato.

 **PIATTO ROMANO** – ROMA, ITALIA

Impresa o settore Servizi di alloggio e di ristorazione | **Dipartimento** Ristorante Pizzeria

APPRENDISTA – 17/11/2016 – 24/07/2017

Responsabilità principali includono la preparazione di fritti, la gestione della preparazione di primi e secondi piatti, nonché la produzione di dolci.

● **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

26/02/2025 – ATTUALE Roma, Italia

MASTER DI PRIMO LIVELLO IN DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE Università e-campus

Con l'intensificarsi del disagio relazionale, accentuato da due anni di misure restrittive per la pandemia, si assiste al crescente bisogno di gratificazioni personali solipsistiche, ottenute in solitudine, che portano allo sviluppo delle diverse forme di dipendenza. Il Master affronta nello specifico quella dei disturbi del comportamento alimentare, esasperati dalla rappresentazione ideale che una società sempre più complessa ci impone attraverso i mass-media e i social. Si vuole così dare la possibilità ai professionisti, che di questi problemi si occupano, di avere gli strumenti per acquisire competenze specifiche e ai giovani che vogliono intraprendere un'attività di sostegno alla sofferenza la possibilità di accumulare abilità per nuove esperienze lavorative.

Sito Internet <https://www.uniecampus.it/> | **Campo di studio** Istruzione | **Tipo di crediti** CFU | **Numero di crediti** 60

26/03/2024 – 13/11/2024 Roma, Italia

CORSO DI PERFEZIONAMENTO E AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE NUTRIZIONE IN PEDIATRIA

Università Niccolò Cusano

Il Corso si prefigge lo scopo di affrontare in maniera completa il “pianeta” nutrizione dalle prime fasi della vita sino all'adolescenza, anni fondamentali per la crescita e per lo sviluppo dell'organismo. Se l'alimentazione in questi anni è condotta e controllata adeguatamente, in età adulta maggiore sarà la possibilità di mantenere uno stato di salute e di affrontare con successo stress ed eventi morbosi della vita.

Sito Internet <https://www.unicusano.it/> | **Campo di studio** Programmi e qualifiche interdisciplinari inerenti all'istruzione |

Voto finale 105/110 | **Tipo di crediti** CFU | **Numero di crediti** 25 |

Tesi Il Cibo come processo di differenziazione, comunicazione ed educazione.

05/10/2020 – 20/09/2023 Roma, Italia

LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE CULTURALI, POLITICHE ENOGASTRONOMICHE PER IL BENESSERE

Università La Sapienza di Roma

- Esperto Enogastronomico
- Esperto delle aree acquisti e vendite del settore agroalimentare

- Operatore ed educatore nell'ambito della governance dei sistemi alimentari
- Esperto in comunicazione e valorizzazione della qualità agroalimentare.

Campo di studio Programmi e qualifiche generali | **Voto finale** 97/100 | **Tipo di crediti** CFU | **Numero di crediti** 180 |

Tesi Cucina ed educazione alimentare tra identità cultura e comunicazione. Case Study CREA

2017 – 2018 Roma, Italia

SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITÀ ALBERGHIERA Iss Domizia Lucilla – Alberghiero

Letteratura, Matematica, Diritto, Storia , Laboratorio di cucina , Sala , Scienze e cultura dell'alimentazione , Lingua Inglese, Seconda lingua francese, Educazione Fisica

Campo di studio Istruzione | **Voto finale** 72/100 | **Tesi** Le Persecuzioni

2016 – 2017 Roma, Italia

DIPLOMA PROFESSIONALE DI TECNICO DELLA RISTORAZIONE INDIRIZZO PREPARAZIONE PASTI Ciofs Fp Lazio

Laboratorio di Cucina, Lingua Italiana , Merceologia, Matematica, Principi di Alimentazione , Marketing, Tecnico Commerciale, Reps, Gestione d' Impresa, Lingua Inglese, Sicurezza

Campo di studio Istruzione | **Voto finale** 100/100

2013 – 2016 Roma, Italia

QUALIFICA TRIENNALE IN OPERATORE DELLA RISTORAZIONE INDIRIZZO PREPARAZIONE PASTI Ciofs Fp Lazio

Lingua italiana, Inglese, Francese, Matematica, T. Applicata, Laboratorio di Cucina, Marketing, Principi di Alimentazione, Accoglienza e Orientamento, Chimica , Rsp, Cultura Religiosa, Sicurezza

Voto finale 72/100

2010 – 2013

LICENZA MEDIA Istituto Comprensivo Cicerone (Ora denominato Rita Levi Montalcini)

Italiano, Storia, Matematica ,Arte, Geografia, Musica, Tecnica ,Ed Fisica, Scienze, Inglese Spagnolo e Religione

Campo di studio Istruzione | **Voto finale** 8/10

COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: **ITALIANO**

Altre lingue:

	COMPRENSIONE		ESPRESSIONE ORALE		SCRITTURA
	Ascolto	Lettura	Produzione orale	Interazione orale	
INGLESE	A2	A1	A1	A1	A1
FRANCESE	A1	A1	A1	A1	A1
SPAGNOLO	A2	A2	A2	A1	A1

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

COMPETENZE

Padronanza del Pacchetto Office (Word Excel PowerPoint ecc) | Posta elettronica | Gestione autonoma della posta e-mail | Elaborazione delle informazioni | Google | Windows | Risoluzione dei problemi | Utilizzo del browser | Android | Whatsapp | Gestione PDF | Buona padronanza del pc dei software ad esso correlati e del pacchetto Office

● PUBBLICAZIONI

2023

A Scuola di Biodistretto": l'educazione alimentare del CREA per le scuole in un piccolo viaggio nel territorio della Maremma Etrusca e i Monti della Tolfa

Il manuale didattico -elaborato dal CREA Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione e prodotto grazie alla collaborazione con il Biodistretto MET (della Maremma Etrusca e Monti della Tolfa) e il supporto della Regione Lazio- intende essere una guida e una fonte di spunti per le/i Docenti della Scuola Primaria che vorranno iniziare (o continuare) un percorso cross-curriculare di Educazione Alimentare con le loro classi. Attraverso alcuni prodotti del territorio, si esplorano i diversi gruppi alimentari, con schede ludico-didattiche per far avvicinare bambini e bambine a una serie di concetti sulla dieta sana e sostenibile.

Sibilla Berni Canani, Laura Gennaro, Fabrizia Maccati, Andrés Peñalosa Barbero

2024

OLTRE il cibo

Un manuale tascabile interattivo (scomponibile) progettato per fornire a ogni cittadino un accesso pratico e coinvolgente all'educazione alimentare. In queste pagine, esploreremo insieme le fondamenta di una sana alimentazione, offrendo informazioni chiare e utili per aiutare chiunque a prendere decisioni consapevoli riguardo al proprio benessere alimentare. Questo manuale è concepito come una guida accessibile, un compagno prezioso per chi desidera apprendere e mettere in pratica le conoscenze fondamentali per una vita sana e equilibrata. Un viaggio coinvolgente attende ogni lettore, poiché ci immergeremo nell'universo dell' alimentazione, oltrepassando il semplice concetto di cibo e aprendo le porte a una nuova consapevolezza che renderà la nostra relazione con il cibo più ricca e significativa.

Emanuele Falcinelli

● RETI E AFFILIAZIONI

2021 – ATTUALE

Slow Food Italia

Facente parte dell' associazione Slow Food Italia come Socio Ordinario, Ambasciatore blasone di Socio Onorario presso l' Accademia Italiana di gastronomia e gastrosafia e Food Hero (per la promozione e acquisizione dei futuri sistemi alimentari)

● PATENTE DI GUIDA

Patente di guida: AM

Patente di guida: B

● PROGETTI

2017 – ATTUALE

Chefetto.net

Ideazione del brand Chefetto.net (Depositato nel anno 2021 presso la Camera di commercio di Roma) con lo scopo di divulgare l'enogastronomia a trecentosessanta gradi attraverso la realizzazione di progetti interni ed esterni alla piattaforma sopra citata.

Link <https://laretedelcibo.wixsite.com/chefetto?lang=en>

● ALTRE CERTIFICAZIONI

2022 – ATTUALE

Corsi Svolti:

Corso sulla sicurezza nelle strutture sanitarie,realizzato presso l' Università Sapienza di Roma, corso sulle pratiche di sostenibilità realizzato presso la medesima università , Corso HACCP realizzato presso ente online per scopi lavorativi, Corso di Web Journalist realizzato presso Accademia Domani, Attestato rilasciato dall' Università degli studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (UNISG+) del corso online in Storia della Cucina Italiana. Il 9 Ottobre 2022 consegue l' Attestato Nazionale di

Nutrizione Nello Sport di 1° Livello, rilasciato da OPES e LIBERTAS – Enti di Promozione Sportiva riconosciuto dal CONI e dal Ministero dell'Interno. Il 4 Dicembre 2022, partecipa al Corso Online LIS (Lingua Italiana dei Segni) con rilascio di certificato di frequenza.

● **COMPETENZE DI GESTIONE E DIRETTIVE**

Ristorazione

- Buona capacità nello sviluppo di inventario (Reparto cucina)
- Buone capacità nel servizio bar per quanto concerne l'erogazione di caffè
- Buone capacità di servizio diretto al cliente

● **COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI**

Tra cui:

Ottime capacità comunicative nel campo enogastronomico, sia in senso pratico che tecnico-scientifico.

● **COMPETENZE ORGANIZZATIVE**

Tra cui:

In grado di gestire un gruppo di persone in caso di necessità aziendale

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".