

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **MICHELONI STEFANO**
Indirizzo **VIA DI SOTTOMONTE N. 195/A MASSA MACINAIA , CAPANNORI LUCCA**
Telefono **3332128829**
E-mail stefano.micheloni65@gmail.com

Nazionalità **Italiana**

Data di nascita **26/06/65**

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Esperienze lavorative in tutti i settori alimentari e commerciali. Prime esperienze lavorative come stagista addetto alla cucina stagionale in alberghi di Montecatini e Viareggio. Esperienza lavorativa come cuoco presso ristoranti in Lucca (periodo di tre anni). Esperienza lavorativa presso pizzerie in Lucca (periodo di tre anni). Esperienza lavorativa come pasticciere presso due pasticcerie di livello in Lucca (periodo di quattro anni). Per tre anni gastronomo in gastronomia sempre in Lucca. Dal 1991 al 2004 chef e titolare di ristorante-pizzeria nelle vicinanze di Lucca (350 posti a sedere). Dal 2007 chef-patron dell'EnoRistorante Micheloni, sito in Guamo, via di Sottomonte n.77/c, Capannori Lucca. Visibile in info@enoristorantemicheloni.net
Negli anni 1999-2000-2001 insegnante alla scuola Alberghiera di Barga come Chef professionista Quarta Area. Dal 1985 socio della FIC (federazione italiana cuochi), dal 1995 consigliere della FIC di Lucca. Nel 2008 classificato come miglior cuoco di Lucca. Esperienze nel campo della beneficenza: per sette anni partecipa alla cena di beneficenza a favore della ricerca riguardo alla "Sclerosi Multipla", svoltasi in una villa a Roma in collaborazione con la Brigata degli Chefs del Quirinale; queste le due più importanti manifestazioni senza declassificare tutte le altre: a favore dei ciechi, di associazioni di misericordia, ecc.. Docente di corsi di cucina. Chef organizzatore di Catering e Banqueting sia di cerimonie: battesimi, comunioni, matrimoni o semplici ricorrenze; sia come lavoro in ville di lunga durata (da 15 a 40 giorni). Chef a domicilio. Collaboratore di eventi e manifestazioni con provincia e regione. Frequentemente partecipa a corsi di aggiornamento riguardanti la cucina e la pasticceria.
Dal 2011 Presidente in carica dell'Associazione cuochi lucchese e consigliere di giunta dell' URCT (unione regionale cuochi toscana).
Docente corsi di cucina.
Durante il 27°Congresso Nazionale della Federazione Italiana Cuochi, svoltasi a Metaponto in Basilicata, lo Chef Micheloni Stefano è stato Insignito nel "Collegium Cocorum", riconoscimento di grande importanza per chi da una vita si dedica con passione ed amore all'arte della cucina. Riconoscimento che viene rilasciato dalla Federazione Italiana Cuochi a tutti quei Cuochi (Chef) che tengono alto il valore della cucina italiana nel tempo. I requisiti richiesti per ottenere questo riconoscimento sono: 5 Lustri di Professionalità nell'ambito del lavoro (25 anni di duro lavoro nelle cucine), un minimo di età che è stato prefissato a 45 anni e di essere iscritto alla Federazione Italiana Cuochi da un minimo degli ultimi 5 anni.
Collaboratore con Enti di Formazione Professionale, riguardanti sempre la professione del cuoco.

Alla fine del Settembre 2014 è chiamato a presidiare come presidente di giuria l'evento svoltosi in Versilia: "Versilia Wedding" Fiera degli Sposi al Park Hotel Villa Ariston.

Presidente di Giuria dell' evento "Festival Internazionale di Carving", intaglio artistico e decorativo di frutta e verdura per la prima volta in Italia.

Facente parte dell'Organizzazione del Congresso Nazionale FIC, svoltasi alla Leopolda di Firenze, nel Novembre 2015.

Componente Giunta d' esame, come professionista esterno, nelle scuola Alberghiera di Barga, Seravezza e di Viareggio, per quanto riguarda le Qualifiche Alberghiere terzo anno (FP), e nelle Agenzie Formative.

Dal 2017 componente del consiglio direttivo della FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) di Lucca.

Collaboratore con la Confcommercio di Lucca per l'organizzazione di corsi di cucina, concorsi ed eventi gastronomici.

Dal 2019, docente corsi di cucina livello regionale , condotti da Confcommercio Lucca.

Giugno/Luglio 2019, responsabile organizzazione delle cucine interne al Summer Festival Lucca 2019 a Lucca.

Da Gennaio 2021 non ricopre più la carica di Presidente dell'Associazione Cuochi Lucchesi, dopo ben 10 anni di presidenza.

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)

Scuola Alberghiera di Montecatini 1982-1986 con qualifica di addetto alle cucine alberghiere e di ristorazione. Di seguito, come detto prima, esperienze lavorative in tutti i campi della ristorazione. Anche se partecipa a diversi corsi di formazione professionale, grande autodidatta e amante della propria professione.

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

**CAPACITÀ E COMPETENZE
PERSONALI**

MADRELINGUA

ALTRE LINGUA

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE
Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE
ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE
Competenze non precedentemente indicate.

PATENTE O PATENTI

ULTERIORI INFORMAZIONI

ALLEGATI

ITALIANA

INGLESE E FRANCESE

ELEMENTARE

ELEMENTARE

ELEMENTARE

CON L'ESPERIENZA LAVORATIVA, GRANDE CAPACITÀ DI LAVORARE E VIVERE INSIEME A QUALSIASI TIPO DI PERSONA, IN QUALSIASI AMBIENTE E IN QUALSIASI SITUAZIONE LAVORATIVA E DI VITA.

SICUREZZA NELL'ORGANIZZARE E COORDINARE QUALSIASI EVENTO, SIA PER QUANTO RIGUARDA IL LAVORO, SIA IL LATO ECONOMICO.

NESSUN PROBLEMA RIGUARDO A MACCHINARI E ATTREZZATURE PRESENTI NELLA RISTORAZIONE. CON COMPUTER NOTEVOLE DIMISTICHEZZA, SIA PER QUANTO RIGUARDA RICERCHE INTERNET, SIA OPERAZIONI SUI SOCIAL.

NEL MONDO DELL'ARTISTICO CAPACITÀ DI CREARE CON ZUCCHERO, CIOCCOLATO, FRUTTA E VERDURA INTAGLIATE E ADDOBBI DI TAVOLI DA PRANZO.

[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]

Automunito.

[Inserire qui ogni altra informazione pertinente, ad esempio persone di riferimento, referenze ecc.]

[Se del caso, enumerare gli allegati al CV.]