



Ministero della Giustizia

Sistema Informativo del Casellario Certificato del Casellario Giudiziale (ART. 24 D.P.R. 14/11/2002 N.313)

CERTIFICATO NUMERO: 56239/2021/R

Al nome di:

Cognome **BEATINI**
Nome **FRANCESCO BEATINI**
Data di nascita **29/04/1974**
Luogo di Nascita **FIRENZE (FI) - ITALIA**
Sesso **M**

sulla richiesta di: **INTERESSATO**
per uso: **AMMINISTRATIVO (ART. 24 D.P.R. 14/11/2002 N.313)**

Si attesta che nella Banca dati del Casellario giudiziale risulta:

NULLA

ESTRATTO DA: CASELLARIO GIUDIZIALE - PROCURA DELLA REPUBBLICA PRESSO IL TRIBUNALE DI BOLOGNA

BOLOGNA, 23/08/2021 09:26



IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO CERTIFICATIVO
(MELONE PAOLA)

Il presente certificato non può essere prodotto agli organi della pubblica amministrazione o ai privati gestori di pubblici servizi della Repubblica Italiana (art. 40 D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445), fatta salva l'ipotesi in cui sia prodotto nei procedimenti disciplinati dalle norme sull'immigrazione (d.lgs. 25 luglio 1998, n. 286). Il certificato è valido se presentato alle autorità amministrative straniere.

**** AVVERTENZA ****

Certificato del casellario giudiziale - (ART. 24 D.P.R. 14/11/2002 N.313) - al nome di:

Cognome	Nome	Luogo di Nascita	Data di nascita	Sesso	Paternità	Codice Fiscale
BEATINI	FRANCESCO BEATINI	FIRENZE	29/04/1974	M		BTNFNC74D29D612L

Si attesta che nella Banca dati del Casellario Europeo NULLA risulta.

INFORMAZIONI PERSONALI

**FRANCESCO BEATINI**

📍 Residenza: via Gianguido Borghese 3, 40133 Bologna

☎ +39 3938159976

📧 francesco.beatini

✉ francesco.beatini@gmail.com

Sesso: M | Luogo e data di nascita: Firenze 29/04/1974 | Nazionalità: Italiana

C.F.: BTNFNC74D29D612L

Patente tipo: A - B auto/moto munito

QUALIFICA:

Capo Cuoco, Cuoco specializzato, Docente

Area di lavoro

- Cuoco specializzato in cucina regionale tosco-emiliana, lavorazioni di carni e latticini, pesce, cucina mediterranea, panificazione, catering.
- Formazione del personale, food cost, gestione e start-up di contesti alberghiero-ristorativi.
- Management ristorativo
- Selezione del personale
- EAPQ area ristorazione e banqueting regione Emilia Romagna

4 AGO. 20 – in corso

Chef responsabile dei servizi di ristorazione

Az. agr. **Fattorie di Montechiaro**, Sasso Marconi (bo)

In questo periodo ho organizzato e gestito la cucina della struttura limitatamente al periodo di riapertura post Covid, il contratto termina in ottobre, mese in cui gli eventi in programma si sono esauriti e la struttura si prepara alla chiusura invernale.

Le mie mansioni sono l'organizzazione e la programmazione dei menù, ordini e magazzini, controllo haccp, gestione del personale occasionale, organizzazione di eventi e catering.

In questi mesi abbiamo organizzato numerose feste, matrimoni ed eventi di diverso genere, sfilate di moda, meeting aziendali, nelle mie mansioni l'organizzazione dei buffet, light lunch e colazioni di lavoro.

Nella struttura si fa esclusivamente cucina regionale tradizionale con lavorazione della pasta fresca in loco, preparazione di conserve, marmellate e liquori.

CCNL: Agricoltura ed aziende agricole

Attività o settore: Ristorazione agrituristica

Chef responsabile dei servizi di ristorazione

SETT. 19 – GIU. 2020

Responsabile sviluppo progetto

“Progetti bolognesi di ristorazione srl”, Jack Morsetto food&drink, Bologna

Responsabile dello sviluppo operativo della nuova catena di ristorazione e drink “Jack Morsetto”.

Ho sviluppato in collaborazione con altri consulenti e con la proprietà il manuale operativo, tutti i servizi di ristorazione nonché lo sviluppo delle ricette proposte, selezionato i fornitori ed il personale.

Il format si basava sul servizio di street food abbinato a drink miscelati di alta qualità e, al mattino, caffetteria con utilizzo di particolari miscele o mono origini selezionate dalle migliori torrefazioni.

Per questo tipo di servizi ho formato personalmente, anche utilizzando la consulenza di altri specialisti tutto il personale compresi i responsabili, terminato i 9 mesi di opening ho lasciato la gestione alla società ed ai responsabili.

CCNL: Turismo P.E.

Attività o settore: Ristorazione, caffetteria e bar

AGO. 18 – AGO. 19

Cuoco responsabile, Vice Capostruttura

“Cirfood scarl”, strutture **Mast** (Bologna), **Ospice** (Bentivoglio), **Philip Morris** (Anzola Emilia), **Mulini Nuovi** (Modena)

Supervisione delle attività di cucina, servizio attivo di cottura e servizio pietanze, gestione dei magazzini ed ordini, controllo qualità e rispetto degli standard aziendali in merito a ricette, porzionature, cotture e qualità, presenza in turno e verifiche sulle attività di servizio.

Realizzazione di catering per eventi presenti in struttura e coordinamento con personale di supporto proveniente da altre strutture di zona.

Sviluppo di nuove ricette o procedure di cottura, servizio e conservazione in collaborazione con l'ufficio qualità di area, le dietiste interne, il capostruttura ed il centro nutrizionale di riferimento.

Cura dei piatti per diete a rischio allergico.

Formazione e affiancamento personale neo assunto.

CCNL: Turismo, Pubblici Esercizi, Ristorazione collettiva e catering

Attività o settore: Ristorazione collettiva e catering

GEN. 17 – AGO. 18	<p>Technical Chef, Responsabile cucine della catena</p> <p>“Ca Pelletti retail srl”, sede ed itinerante, Lavezzola (Ra)</p> <p>Supervisione operativa, organizzazione e sviluppo del settore food&beverage della società.</p> <p>Ideazione e sviluppo dei menù stagionali, controllo qualità dei prodotti in entrata ed uscita, gestione budget e food cost.</p> <p>Selezione dei fornitori e prodotti e relativi rapporti con essi, anche di natura economica.</p> <p>Proposizione di soluzioni tecniche per lo sviluppo delle cucine dei nuovi locali, affiancamento formativo per store manager, assistant e personale presso I locali.</p> <p>Start-up dei nuovi locali della catena.</p> <p>Coordinamento e supervisione di tutti I locali della catena in base agli obiettivi della società</p> <p>Il mio lavoro è dettato sia da principi tecnici tipici della ristorazione tradizionale che altri concetti moderni e con connotazione manageriale, questo per creare standard che siano in accordo con i principi di replicabilità di Ca' Pelletti come format di catena in contesto casual food.</p> <p>CCNL: Turismo, Pubblici Esercizi, Ristorazione collettiva e catering Attività o settore: Ristorazione retail</p>
FEB. 13 – DIC. 16	<p>Chef e Responsabile ristorante</p> <p>“Ca' Pelletti retail srl”, Bologna (Italia)</p> <p>Store manager del pdv Bologna1.</p> <p>Selezione, formazione e gestione del personale, rapporti con fornitori, gestione magazzini (ordini ed inventari), rapporti con le istituzioni locali e con la direzione dell'azienda.</p> <p>Gestione ed organizzazione di tutte le operazioni quotidiane di gestione del locale, dalla gestione della cassa alla realizzazione di piatti.</p> <p>Trattandosi del punto pilota della catena ho contribuito attivamente con la proprietà ed I consulenti esterni alla realizzazione di tutte le procedure ed I meccanismi inclusi nel manuale operativo che hanno fatto di Ca' Pelletti una catena di successo.</p> <p>CCNL: Turismo, Pubblici Esercizi, Ristorazione collettiva e catering Attività o settore: Ristorazione retail</p>
FEB. 12 – 15 FEB. 13	<p>Capo cuoco</p> <p>Ristorante enoteca “Francesco vini”, Firenze (Italia)</p> <p>Creazione di menù, organizzazione dei servizi del ristorante, ordini e gestione magazzini.</p> <p>Gestione food cost, haccp e relazioni con i fornitori.</p> <p>Organizzazioni di eventi speciali come degustazioni di vino in abbinamento con piatti tradizionali, catering per cerimonie o eventi.</p> <p>CCNL: Turismo, Pubblici Esercizi, Ristorazione collettiva e catering Attività o settore: Ristorazione tradizionale</p>

GEN. 10 - 9 FEB. 12	<p>Chef ed insegnante libero professionista</p> <p>Attività di chef presso ristoranti in diverse regioni italiane, collaborazioni di docenza con enti formativi della Toscana ed Emilia Romagna, collaborazioni con aziende di catering, fiere e testate giornalistiche.</p> <p>Il dettaglio degli enti ed aziende con cui ho collaborato e collaboro tutt'ora sono dettagliati nella sezione "Collaborazioni extra lavorative"</p> <p>CCNL: Partita IVA Attività o settore: Ristorazione, alberghiero, formazione</p>
FEB. 08 - 31 DIC. 09	<p>Cuoco unico</p> <p>"Agriturismo La Dondina", Budrio (bo)</p> <p>Per 2 anni ho organizzato tutte le attività legate alla ristorazione dell'azienda agricola, dal normale servizio di ristorazione per gli ospiti delle camere e clienti esterni anche in occasioni di matrimoni o cerimonie. Ho curato anche le attività dell'orto e la preparazione di tutte le lavorazioni in vendita, conserve di frutta e verdura, sale e condimenti, panificati e pasticceria secca.</p> <p>CCNL: Agricoltura ed az Agricole Attività o settore: Ristorazione agrituristica</p>
SET. 06 - FEB. 08	<p>Responsabile e coordinatore servizi di ristorazione</p> <p>Hotel "Holiday Inn Bologna San Lazzaro", Lasatour spa, San Lazzaro di Savena (bo)</p> <p>Ho gestito l'organizzazione dei servizi food&beverage dell'hotel, Breakfast, Meeting con relativi coffee break e colazioni di lavoro, cerimonie ed eventi nonché I rapporti con il ristorante interno all'hotel (gestito da un'altra società), room service</p> <p>CCNL: Turismo, Pubbli Esercizi Attività o settore: Alberghiero</p>
GEN. 03 - SET. 06	<p>Store manager</p> <p>Cibis spa ristorante "Brek", Bologna (italia)</p> <p>Fast coop sc "Pause restaurant", Bologna</p> <p>Gestione delle attività del locale, selezione del personale, gestione delle assunzioni e licenziamenti, affiancamento neo assunti, gestione ordini, inventari e magazzini, controllo operativo di budget e food cost, rapporti con la sede centrale.</p> <p>Ho vissuto anche un importante cambio di gestione e gestito il passaggio (anche sindacalmente) del personale da una gestione all'altra, in questo frangente ho avuto strettissimi rapporti con le istituzioni, Asl ed organi di controllo per l'adeguamento del locale.</p> <p>CCNL: Turismo, Pubblici Esercizi, Ristorazione collettiva e catering Attività o settore: Ristorazione retail</p> <p>Responsabile del servizio</p>

SET. 99 - GEN. 03

“Autogrill spa”, Barberino del Mugello (Italia)

Gestione del turno e del settore self del locale, competenze operative di cassa e di gestione dei turni, magazzini ed inventari

2006 - ATTUALE

- In questo lungo periodo ho collaborato con 3 aziende di catering per organizzazione e servizio in ricevimenti di varia natura, da eventi istituzionali o aziendali a cerimonie, le aziende con cui ho collaborato e collaboro sono: **"Idea in cucina"** (Bologna), **"Galateo ricevimenti"** (Firenze), **"Fuori rosa catering"** (Ferrara)
- Ho inoltre collaborato come cuoco presso 2 trattorie tradizionali di Bologna: **"Antica trattoria del ragno"** e **"Trattoria La Furzeina"**

Collaborazioni extra lavorative

- Sono iscritto alla F.I.C. "Associazione cuochi Modena".
- Sono iscritto alla A.P.C.I. sez. di Bologna.
- Collaboro come docente accademico presso **"Cordon Bleu"** di Firenze nell'ambito del corso di laurea European Bachelor accreditato dall'Ente Europeo di accreditamento Eabhes/Master da quest'anno in collaborazione con l'Università di Firenze e IULM.
- Svolgo attività di docenza e formazione area turistico-alberghiera e gestione delle imprese ristorative per:
ALMA (Colorno, Parma), **Fomal** (Bologna), **Iscom** (Bologna), **Cescot Emilia Romagna**, **Cesvip** (Bologna), **Futura formazione** (Bologna), **Iride formazione** (Modena), **Cefal** (Bologna), **Accademia del gusto Pepe verde** (Roma), **Accademia Barilla** (Parma), **Percorsi coop** (Bologna) Coop Alleanza 3.0, **Cordon Bleu** Firenze.
- Sono **EAPQ, esperto di area professionale e qualifica**, per la regione Emilia Romagna, le mie funzioni sono di commissario esaminatore per il rilascio delle qualifiche professionali dell'area ristorazione e banchettistica.
- Ho collaborato con **Surgital** spa come chef consulente nella creazione e sviluppo di nuovi prodotti, presentazioni e degustazioni presso fiere di settore in Italia ed all'estero ed in degustazioni presso gli appositi spazi in azienda.
- Ho collaborato con Gianfranco Vissani anche lui impegnato con Surgital nella creazione di nuove referenze e nella presentazione dei prodotti, con lui ho realizzato degustazioni e corsi di cucina all'interno dell'area aziendale dedicata rivolti ad altri professionisti del settore e due importanti fiere, Tuttofood 2011 e Cibus 2012, dove ho fatto parte della sua brigata di cucina assieme a parte dello staff del suo ristorante.
- Ho collaborato come chef consulente per lo sviluppo e promozione di ricette a base di mortadella presso **Felsineo spa** con cui ho pubblicato un ricettario.
- Ho realizzato per conto di Felsineo spa e **"Consorzio Mortadella Bologna"** una puntata della trasmissione "Mela Verde" di Rete4 andata in onda l'8 maggio 2011 con tema la Mortadella, durante la trasmissione oltre ad allestire e curare tutta la parte gastronomica e di presentazione ho anche realizzato 3 videoricette.
- Ho collaborato con **Accademia Barilla** come chef docente per la realizzazione di lezioni o team building aziendali a sfondo gastronomico, preparazioni di videoricette e piatti destinati ad essere fotografati.
- Collaboro con **Flora srl** come chef e docente in corsi di formazione incentrati sulla conoscenza ed utilizzo degli oli essenziali in cucina, sullo stesso argomento stiamo anche sviluppando una pubblicazione ed articoli che usciranno sulla rivista L'Aromatario.
- Collaboro con l'**Accademia del gusto Pepe verde** di Roma come docente nell'ambito dei programmi professionali della scuola, in particolare curo l'organizzazione e la realizzazione del corso base che si svolge due volte all'anno nella sede di Bologna.

**ISTRUZIONE E
FORMAZIONE**

SET. 89 - LUG. 93
NOV. 93 – LUG. 96

Maturità di Arte applicata

- Istituto statale d'Arte di Firenze, Firenze (Italia)
- Diploma di Laurea in arti figurative, Accademia di Belle Arti, Firenze

**COMPETENZE
PERSONALI**

Lingua madre

Italiano

Altre lingue

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Letture	Interazione	Produzione orale	
Inglese	A1	A2	A1	A1
Francese	A1	A2	A1	A1

Competenze informatiche

- **Ottima** conoscenza dei sistemi operativi Windows XP, W7, W8, W10 e di tutto il pacchetto Office, Word, Excel, Power point.
- **Ottima** conoscenza del pacchetto Open office e Libre office
- **Buona** conoscenza degli applicativi e dei sistemi operativi Linux, Ubuntu.

Attestati

- Attestato rilasciato da ASL Bologna per la preparazione di alimenti privi di glutine
- Attestato rilasciato da ASL Bologna per la manipolazione alimenti e haccp.
- Attestato rilasciato da Regione Emilia Romagna come EAPQ area ristorazione
- Attestato per lavoratori designati al primo soccorso per aziende del gruppo B e C

Dati personali

Acconsento il trattamento dei dati personali ai sensi del art. 4 D.Lgs. 196/03



