

CURRICULUM VITAE

GIANMARIA BONDESAN

Dati personali

- **Data e luogo di nascita:** 16/08/1988 , Pavia
- **Residente a :** Siziano



Esperienze lavorative

- da **Giugno 2014 – ad oggi – Coop Lombardia**

Grande Distribuzione Organizzata

Ruolo: specialista Ufficio Sicurezza Alimentare e Qualità

Coadiuvare la Responsabile dell'ufficio nelle diverse attività: interventi formativi in aula ed in negozio; attività di audit in punto vendita; analisi ed elaborazione dei risultati delle verifiche ispettive effettuate; implementazione e gestione della documentazione di autocontrollo; gestione delle eventuali Non conformità di prodotto; gestione delle richieste dei clienti inerenti a tematiche igienico sanitarie, etichettatura, ingredientistica, eticità dei consumi ; collaborazione con le funzioni aziendali di altre Direzioni nello sviluppo di nuove progettualità; partecipazione a gruppi di lavoro nazionali.

- da **giugno 2013 – a Maggio 2014 – Coop Lombardia**

Grande Distribuzione Organizzata

Ruolo: Vice Capo Reparto Salumi-Latticini

- da **maggio 2011 – a Maggio 2013 – Coop Lombardia**

Grande Distribuzione Organizzata

Ruolo: ALLIEVO Vice Capo Reparto Salumi-Latticini

Esperienze politiche – amministrative – associazionismo – volontariato

- da **2008 ad oggi: Presidente Associazione Circolo Enogastonomico Culturale "La sorgente del Gusto" di Siziano**
- da **2011-2014: volontario presso Bar Oratorio (Parrocchia di Siziano)**
- **2011 -2013 membro del comitato di condotta SLOW FOOD Pavia e Slow Food LODI**
- da **settembre 2022 ad oggi membro del direttivo ANPI sezione Siziano**

Istruzione

- **da ottobre 2018 a aprile 2019** Diploma di **Master in Food Safety Management & Auditor AICQ SICEV** – Scuola di Food Management CSQA
- **Novembre 2010** Abilitazione alla professione di “ Agrotecnico Laureato” con relativa iscrizione al Collegio degli Agrotecnici e Agrotecnici laureati di Pavia-Varese
- **Da settembre 2007 a settembre 2010** Diploma di laurea triennale in Scienze Gastronomiche Presso Università degli Studi di Scienze Gastronomiche – Pollenzo Bra(CN)
- **TESI DI LAUREA** "Per una Strada del Gusto in Lomellina" ideazione di un progetto turistico volto alla valorizzazione e promozione dei prodotti agroalimentari della Lomellina, senza dimenticare gli elementi artistici e naturalistici della zona
- **Dal settembre 2002 al giugno 2007** Diploma di maturità scientifica PNI Presso Liceo Scientifico Statale “T. Taramelli” di Pavia
- **TESI DI LAUREA** "Per una Strada del Gusto in Lomellina" ideazione di un progetto turistico volto alla valorizzazione e promozione dei prodotti agroalimentari della Lomellina, senza dimenticare gli elementi artistici e naturalistici della zona

Conoscenze linguistiche

- **Lingua:** LINGUA MADRE ITALIANO
- **Altre Lingue:** INGLESE (certificazione PET – B1)

Ulteriori informazioni

- **PUBBLICAZIONI POST LAUREAM** Bondesan Gianmaria, Berzero Franco; “La dolcissima-cipolla di Breme de.c.o.” pubblicato nel 2011 dal Comune di Breme; patrocinato da Provincia di Pavia, Regione Lombardia e Ecomuseo del paesaggio lomellino
- Da Ottobre 2008 a maggio 2011 Collaborazione con il Comune di Cilavegna e Breme per la valorizzazione dell’Asparago di Cilavegna e la Cipolla di Breme; collaborazione con la Provincia di Pavia per il progetto “Paniere Pavese” ; collaborazione con l’Università di Scienze Gastronomiche per l’organizzazione di un viaggio didattico in Lomellina

- **CORSI DI FORMAZIONE** 2023- Corso per management cooperativo -Legacoop Lombardia

- **Certificazioni:** Certificato ECDL
Diploma di Assaggiatore di formaggi - ONAF -

- **Viaggi Didattici**
Ho svolto viaggi didattici tematici universitari per conoscere in modo approfondito e dettagliato alcune tipologie merceologiche:
 - stage sul caffè presso Lavazza;
 - stage sui salumi, in Friuli, presso il consorzio del Prosciutto San Daniele;
 - stage sulla pasta presso il pastificio Garofano;
 - stage sui formaggi presso affinatori piemontesi e presso l'azienda "Fattorie Osella";
 - stage sulla pasticceria italiana presso Offelleria Tacchinardi-Lodi, pasticceria Alba di Palermo e Elah Dufour a Novi Ligure;
 - stage sul riso presso Tenuta Colombara per il riso Acquerello;
 - stage sull'olio extravergine d'oliva in Puglia;
 Ho svolto viaggi didattici territoriali, con il fine di apprendere direttamente sul campo le tipicità gastronomiche ed enologiche, tenendo in considerazione anche l'aspetto culturale e tradizionale in Umbria, in Lombardia, in Austria (Stiria), in Canada (Ontario), in Marocco e in Germania

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel presente documento ai sensi dell'articolo 13 del regolamento generale sulla protezione dei dati [Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'Unione europea del 27 aprile 2016] per le finalità previste dalla legge n.3 del 9 gennaio 2019, art. 14 e 15 e secondo le modalità a ciò strettamente collegate.