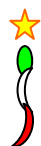




CURRICULUM VITAE



Gregori's

food coach®

Cognome e nome Nalon Gregori
Luogo e data di nascita Dolo 29,03,1975
Nazionalità Italiana
Residenza Vicolo Sardegna 17, 30030 Fosso' Venezia
Titolo di Studio Qualifica di addetto ai servizi alberghieri in qualita' di cucina presso istituto alberghiero di stato Adria (Ro)
Codice Fiscale NLNGGR75C29D325I
Telefono, web , E-mail +39 3382101187 www.gregorichef.it Gregori.nalon@virgilio.it
Stato civile Sposato
Nucleo familiare Bettio Viviana ragioniera (moglie)
Nalon Giacomo e Nalon Gabriele (figli)

GREGORI'S NEWS

EMOTIONAL FOOD®

PRIMA FIGURA IN ITALIA PER LA FORMAZIONE EMOZIONALE NELLA CREAZIONE CULINARIA . SI TRATTA DI DARE DELLE NUOVE MOTIVAZIONI A CHEF,CUOCHI IMPRENDITORI NEL SETTORE SOTTO L'ASPETTO EMOZIONALE NEL CREARE UNA RICETTA,UN PIATTO O QUALSIASI PREPARAZIONE CULINARIA. NULLA DI SIMILE NEL MERCATO AD OGGI . VENGONO CREATI DEI CORSI DI CUCINA INERENTI ALL'ARGOMENTO CREANDO SITUAZIONI EMOZIONALI DOVE CHI PARTECIPA AVRA' A DISPOSIZIONE MOLTE LEVE SU CUI LAVORARE PER MIGLIORARE LA PROPRIA PROFESSIONALITA' IN CUCINA .

PER CHI VUOLE CUCINARE IN MODO EMOZIONALE PER OTTENERE CIBI E PRODOTTI NON SOLO CREATI MA AMATI DANDO EMOZIONI A TUTTO IL NOSTRO ESSERE.

FOOD COACH®

IL PRIMO FOOD COACH IN ITALIA DA ME CREATA,LA QUALE SI OCCUPA NON SOLO DI FORMAZIONE CULINARIA,MA UNA VERA E PROPRIA FORMAZIONE PERSONALE NEL CAMPO DELLA GESTIONE EMOZIONALE DOVE L'INSEGNAMENTO NON E' MIRATO SOLO AL CIBO, MA A TUTTO CIO' CHE NE COMPORTA LA SUA ESECUZIONE COMPRESO CIO' CHE SERVE PER GESTIRE UN GRUPPO,UNA BRIGATA,UN CLIENTE,UN COLLEGA,UN DATORE DI LAVORO IN TUTTE LE SUE SFUMATURE MA SOPRATTUTTO LA POSSIBILITA' DI GESTIRE SE STESSI ,UN VERO E PRORPIO SISTEMA DI FORMAZIONE

LA CUCINA DEI 5 ELEMENTI +1®

DOPO 5 ANNI DI STUDI (2003/2008) ECCOMI A DIVULGARE LA NUOVA CULTURA E TEORIA BASATA SULLA DOTTRINA CINESE,CHE NON SIGNIFICA MESCOLARE COSE STRANE MA SEGUIRE UNA LOGICA DEL CIBO BASATA SU QUELLO CHE FA BENE E QUELLO CHE NON FA BENE,RISPETTANDO LA TRADIZIONE ,IL CIBO E LE STAGIONI.

FONDATARE DEL PRIMO SOCIAL NETWORK di CUCINA

www.facecook.it®

RICONOSCIMENTI

GIUGNO 2010

Insignito come Cavaliere della cucina ,Discepolo di August Escoffier

Premio rilasciato dalla delegazione italiana e francese come riconoscimento di chef che si distingue per la sua devozione e preparazione culinaria. Tra Italia e Francia c'è anche un gemellaggio tra casa Artusi (Forlimpopoli Forlì) ed il paese natale di Escoffier. Tale premio viene conferito proprio nella cappella di casa Pellegrino Artusi

ANNO 2009 E ANNO 2007

Personaggio dell'anno

ASSOCIAZIONE LIDIA (ass. contro la lotta al tumore).
NELL'OTTENERE I RISULTATI NEL CAMPO LAVORATIVO E DELLA VITA, NON CHE'
RICONOSCIMENTO PATROCINATO DALLA PROVINCIA DI VENEZIA PER LA TIPOLOGIA DI
CUCINA CHE PROPONGO CON ATTENZIONE ALLE COTTURE, AI GRASSI AGGIUNTI E AL BUON
PIACERE DELLA TAVOLA.

CONSULENZE

Rettore per corsi di cucina presso Ascom Bergamo

Rettore per corsi di cucina presso Cescot Modena

Consulente Casino' di Venezia

Formazione chef gruppo Auchan

Formazione chef gruppo Coop

Formazione chef gruppo Esselunga

Formazione chef gruppo Cir

Formazione chef Panorama

Formazione chef direzionali gruppo Markas (ristorazione collettiva)

Formazione chef direzionali gruppo Brixia (ristorazione collettiva)

Formazione chef ospedale San Raffaele Milano

Formazione chef conad

Formazione chef gruppo Eni Milano

Formazione chef gruppo Sarni

Formazione executive chef gruppo Novotel

Consulente CIC (cooperativa italiana catering)

Consulente A.PO grandi cucine SPA

PALMARES

OTTOBRE 2010 MONDIALI DI CUCINA LUXEMBURGO CON LA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI CON ARGENTI E BRONZI
NEL MEDAGLIERE

OTTOBRE 2008 2 MEDAGLIE D'ARGENTO, 2 MEDAGLIE DI BRONZO, ALLE OLIMPIADI DI CUCINA AD ERFURT CON LA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

FEBBRAIO 2008 MEDAGLIA DI BRONZO DRAGON CUP IN GALLES (NAZIONALE ITALIANA CUOCHI)

OTTOBRE 2007 CREMELINO COOKING CUP CON LA NAZIONALE, ORO NELLA PROVA DEL CALDO, ORO NELLA PROVA DEL FREDDO E CAMPIONI DI MOSCA COME MIGLIORE SQUADRA IN ASSOLUTO.

MAGGIO 2007 CHICAGO CULINARY CLASSIC CUP CON LA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI ARGENTO SULLA PRESTAZIONE DEL CALDO E 3 BRONZI NELLA COMPETIZIONE DEL FREDDO

NOVEMBRE 2006 MONDIALI DI CUCINA CON LA SQUADRA N.I.C. (NAZIONALE ITALIANA CUOCHI) IN LUSSEMBURGO CON TRE ORI, TRE ARGENTI, UN BRONZO E LA COPPA DEL MONDO NEL PROGRAMMA PASTICCERIA CON I PASTICCIERI DELLA SQUADRA.

OTTOBRE 2004 OLIMPIADI CULINARIE DI ERFURT GERMANIA

MARZO 2004 MEDAGLIA D'ARGENTO AI CAMPIONATI INTERNAZIONALI D'ITALIA A MARINA DI MASSA CARRARA

MARZO 2003 MEDAGLIA D'ARGENTO AI CAMPIONATI INTERNAZIONALI D'ITALIA A MARINA DI MASSA CARRARA AGGREGATO AL TEAM VENETO DELLA FIC.

CAMPIONATI DEL MONDO EXPOGAST NOVEMBRE 2002 CON MEDAGLIA D'ARGENTO, AGGREGATO AL TEAM VENETO DELLA FIC

MARZO 2002 IKKA SALISBURGO ARGENTO

MARZO 2001 INTERNAZIONALI D'ITALIA MEDAGLIA DI BRONZO SETTORE CUCINA

MARZO 2001 INTERNAZIONALI D'ITALIA A MARINA DI MASSA CON DIPLOMA NEL SETTORE PASTICCERIA

OTTOBRE 2000 OLIMPIADI CULINARIE IN GERMANIA 2 BRONZI

FIERA DI PADOVA MEDAGLIA D'ORO CATEGORIA CUCINA REGIONALE

FIERA DI PADOVA CUCINA CREATIVA CON MEDAGLIA D'ARGENTO

1991 FIERA DI ROVIGO 1° CLASSIFICATO MEDAGLIA D'ORO CON ONOREFICENZA MIGLIOR CUOCO EMERGENTE CONCORSO ALBERGHIERO DESSERT DA BUFFETT

GARE E CONCORSI CULINARI

DA GENNAIO 2010 a DICEMBRE 2010 TEAM LEADER CHEF DELLA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI JUNIOR con 1 ARGENTO ED 1 BRONZO

SETTEMBRE 2006 UFFICIALMENTE COMPONENTE DELLA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

MARZO 2005 FINALISTA (DOPO LE SELEZIONI DI FEBBRAIO CONCORSO INTERNAZIONALE "PUCCI" A CASTELSAMPIETRO BOLOGNA) QUARTO POSTO (CUCINA CALDA) .

COMPONENTE COLLABORATORE CHEF SQUADRA TEAM VENETO 2003

PARTECIPAZIONI GIURIA CONCORSI

LUGLIO 2008 GIUDICE PRESSO IL CONCORSO DI CUCINA GASTRONOMICA PRESSO IL RISTORANTE MONTEGRANDE DI PADOVA

GIUGNO 2008 GIUDICE AL CONCORSO DI SELEZIONE REGIONALE DI MISS MONDO COMEDIVULGATORE DELLA BUONA CUCINA A CONTATTO CON LA BELLEZZA DELLE MISS

APRILE 2008 GIUDICE AL CONCORSO CULINARIO A CASTEL SAMPIETRO BOLOGNA

LUGLIO 2007 COMPONENTE GIURIA CONCORSO MONTEGRANDE PD

MARZO 2007 ASSISTENTE GIURIA AL CONCORSO FREDDO E CALDO A MASSA CARRARA

ESPERIENZE LAVORATIVE

2010 DA GENNAIO COLLABORATORE UFFICIALE CON IL SITO INTERNET HO. RE. CA (www.horeca.net) , SEZIONE,TECNICHE PROFESSIONALI DELLA RISTORAZIONE

MARZO PROTAGONISTA A NORCIA CON LIVE COOKING CON IL TARTUFO DI NORCIA

2009 COLLABORATORE CON IL SOLE 24 ORE CON RUBRICHE DEDICATE SETTORE RISTORAZIONE E FORMAZIONE
CONSULENTE HOTEL RESORT BAIA DEL SOLE (5 STELLE) TROPEA REGGIO CALABRIA
AGOSTO PROTAGONISTA A SPILINGA DOVE ASSIEME A PERSONAGGI DELLO SPETTACOLO,DEL CINEMA E INVIATI DI STRISCIA LA NOTIZIA SI E' DISCUSO CON UN PUBBLICO DI 2000 PERSONE DI CUCINA SALUTARE

2008 DAL 2008 al 2009 COLLABORATORE CON LA RIVISTA DE GUSTA
RESPONSABILE CHEF ITALIA PRESSO L'AZIENDA A. PO GRANDI CUCINE LEADER NELLA PRODUZIONE DI CUCINE PROFESSIONALI,RESPONSABILE CHEF RICERCA E SVILUPPO NUOVE TECNOLOGIE

2007 NOVEMBRE EXECUTIVE CHEF CONSULENTE DI CUCINA PRESSO ANTICA CANTINA MOLINARI DI MIRANDOLA
SETTEMBRE CON LA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI, CHEF ALLA CANTINA DI MISS ITALIA CON CUCINA PER VIP E MISS IN CARICA OSPITI DELLA SIGNORA MERIGLIANI E PRESENZA IN DIRETTA RAI CON MIKE BONGIORNO E GOGGI
GIUGNO ESECUZIONE DELLA SAMPELLEGRINO COOKINCUP A VENEZIA CENA DI GALA VIP PRESSO MUSEO COME CHEF,CON L'EXECUTIVE CHEF ROBERTO CARCANGIU DOVE IL RISULTATO NE E' STATO IL 3° MIGLIOR EVENTO DEL MONDO.
MARZO COLLABORATORE CON LA RIVISTA ZAFFERANO (80.000 COPIE MESE)
DA FEBBRAIO SONO COLLABORAZIONE CON IL GIORNALE LA PIAZZA (TIRATURA DI 2 MILIONI DI COPIE AL MESE)
FEBBRAIO COLLABORATORE CON L'AZIENDA ICAM CON UNA SESSIONE DI COTTURE EFFETTUATE CON IL BURRO DI CACAO MICRONIZZATO : LIVE SHOW DOVE SI E' FRITTO CON IL BURRO DI CACAO,DEL PESCE,DELLE VERDURE E DEI DOLCI.
GENNAIO COLLABORATORE CON L'AZIENDA DELIFRANCE,SPECIALIZZATA NELLA PRODUZIONE FIN DALL'ORIGINE DI PRODOTTI PER PASTICCERIA E PANIFICAZIONE RICONOSCIUTA IN TUTTO IL MONDO COME TRA LE MIGLIORI AZIENDE PRODUTTIVE

2006 MEMBRO EURO-TOQUES ITALIA ,HO COLLABORATO ALLA REALIZZAZIONE DEL PRIMO QUADERNO DI CUCINA ,PRESENTATO AL VINITALY IL 10 APRILE 2006.

2005 SETTEMBRE SELEZIONATO COME COMPONENTE UFFICIALE DELLA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI N.I.C
SETTEMBRE CHEF DI CUCINA AL CATERING UFFICIALE DELLA MOSTRA DEL CINEMA DI VENEZIA CON L'EXECUTIVE CHEF ROBERTO CARCANGIU
MARZO CONSULENTE ORGANIZZATIVO ED OPERATIVO VILLA NANI MOCENIGO A DOLO PER EVENTI SPECIALI E MATRIMONI IN GENERE
MARZO/SETTEMBRE EXECUTIVE CHEF HOTEL SARA CAORLE
DA FEBBRAIO 2005 CHEF CONSULENTE PER ANGELO PO AZIENDA LEADER NEL MONDO PER LA REALIZZAZIONE DI GRANDI CUCINE

2004

OTTOBRE LIBERO PROFESSIONISTA : CONSULENTE DI CUCINA PER LE NUOVE TECNOLOGIE,FORMATOTORE DEL PERSONALE,DIMOSTRATORE E CHEF DI CUCINA IN GENERALE,PERSONAL CHEF

SETTEMBRE APERTURA PALAZZO GRASSI VENEZIA CON LO CHEF ROBERTO CARCANGIU

DAL 2004 MEMBRO DI EURO-TOQUES ITALIA DI GUALTIERO MARCHESI

APRILE - SETTEMBRE (STAGIONE ESTIVA) CHEF PRESSO L'HOTEL SARA DI CAORLE VENEZIA EXECUTIVE CHEF RISTORANTE IL GHEBO DI PUNTA SABBIONI (VE) .

2003

DICEMBRE PARTECIPAZIONE AL BANCHETTO DEL MATRIMONIO DI LUCIANO PAVAROTTI

DAL 2003 FORMAZIONE DEL PERSONALE PER LE NUOVE TECNOLOGIE PRESSO IL RISTORANTE MULINI SAVELON DI MOSELICE,RISTORANTE ANTICO CASALE DI VITERBO,RISTORANTE COLLALTO ASOLO,GASTRONOMIA SALE PEPE DI BERGAMO,GASTRONOMIA DA MARA A CAMPONOGARA VE,GASTRONOMIA DA EMILIO A ZIANIGO VE,RISTORANTE CASONETTO E CAFFE' VENTETO AD ALBARELLA ROVIGO,RISTORANTE PEDRERA A MANTOVA ,CONSULENTE PRESSO MACELLERIE GASTRONOMIE RISTORANTI GOLLINELLI DI BOLOGNA PER LA FORMAZIONE DEL PERSONALE.

LUGLIO ,MARZO 2004 CHEF PRESSO RISTORANTE VILLA NANI MOCENIGO A DOLO CUCINA INNOVATIVA,TRADIZIONALE RIVISTA.

APRILE,MAGGIO,GIUGNO CHEF RESPONSABILE AGRITURISMO LA CHIOCCIA A CAMPAGNA LUPIA VENEZIA

2002

DA SETTEMBRE A DICEMBRE AGGREGATO ALLA SQUADRA REGIONALE VENETO DI CUOCHI TEAM VENETO .

RISTORANTE LA POSTA DI DOLO (VE) DOVE DA ANNI SI COLLABORA NELLA REALIZZAZIONE DI SERATE TIPICHE CON LO CHEF FROMAGE ALBERTO MARCOMINI.

DAL 2002 COLLABORATORE CON EFFETTO STUDIO (CORSI DI FORMAZIONE DEL PERSONALE CORSI CUCINA)

ESECUZIONE DELLA CENA DI GALA SAMPELLEGRINO COOKINGCUP A VENEZIA

RISTORANTE DELLA DISCOTECA EXTRA DI PD COME RESPONSABILE BUFFET DI SOLI DESSERT

DA GENNAIO 2002 A DICEMBRE 2002 EXECUTIVE CHEF PRESSO (CASINO SERVIZI VENEZIA SRL) IL CASINO MUNICIPALE DI VENEZIA

HOTEL RISTORANTE DEI BOSCHI SCIALONE A ROCCAMOLFINA CASERTA COME CONSULENTE EXECUTIVE CHEF PER LO STUDIO DEI MENU E PROGETTAZIONE DELLA CUCINA.

2001

DAL 2001 AL 2005(FEBBRAIO)TRAINING-CHEF CONSULTANT CON RATIONAL ITALIA

2001 – 1999

DAL 1999 (NOVEMBRE) AL 2001 (DICEMBRE) ESPRIENZA PRESSO IL CASINO DI CA' NOGHERA VE , VENICE RESTAURANT COME CHEF E RESPONSABILE AI DESSERT E COREOGRAFIA DEI PIATTI DI CUCINA IN GENERALE, CREATIVA REGIONALE E INTERNAZIONALE

SETTEMBRE LAVORO PRESSO IL CAFFE' CAVOUR DI PD DIVISIONE BANCHETTISTICA.(CHEF)

1999 – 1995

DAL 1995 (DICEMBRE) AL 1999(AGOSTO) TITOLARE E GESTORE DI UNA PROPRIA GASTRONOMIA. CUCINA BASE,ELABORATA,AL PIATTO,BUFFETT DI VARIO TIPO E LIVELLO. ESPERIENZA VOLUTA PER CONOSCERE REALMENTE I PROBLEMI DI UN'AZIENDA,I COSTI DELLA MATERIA PRIMA E DEL PIATTO FINITO

1995

NOVEMBRE APERTURA RISTORANTE / PIZZERIA COMPRESO LO STUDIO E LA PROGETTAZIONE DELLA CUCINA A ZIANIGO DI MIRANO VE.

RISTORANTE HOTEL VENEZIA DI PADOVA CON CUCINA REGIONALE RIVISTA INNOVATIVA. (CAPO PARTITA)

1995 – 1994

COMIS DI CUCINA ALL' HOTEL GRITTI PALACE (5 STELLE L.) DI VENEZIA CON CUCINA INTERNAZIONALE CREATIVA
AGOSTO 1994 HOTEL SAVOIA A S. MARTINO DI CASTROZZA (4 STELLE S.),CHEF CAOPARTITA

RISTORANTE LA VECCHIA ENOTECA DI PADOVA ,CUCINA CREATIVA REGIONALE (CAPO PARTITA)

1994 – 1993

ENOTECA RASI DI PADOVA CHEF DI CUCINA

TOULA' BELLE PARTI DI PADOVA CHEF DI CUCINA.

1993

GESTIONE DELLA CUCINA PRESSO TRATTORIA DALLA NEA A S. ANGELO DI PIOVE DI SACCO (PD) PER CIRCA SEI MESI CON CUCINA TRADIZIONALE E SPECIALITA' EQUINE.(CUOCO UNICO)

RISTORANTE LE MAGNOLIE DI PADOVA,AIUTO CUCINA

1992

EXTRA LAVORATIVI DURANTE LO STESSO INVERNO PRESSO CAFFE' CAVOUR DI PADOVA DIVISIONE BANCHETTISTICA E CATERING.

RISTORANTE AUTOESPRESSO DI MARGHERA (VE) CON CUCINA ITALIANA ED INTERNAZIONALE. (CAPO PARTITA)

1992 – 1991

STAGIONE ESTIVA PRESSO LOCANDA DA VITO A CAMPAGNA LUPIA (VE). SPECIALITA' SELVAGGINA,CACCIAGIONE E CARNI IN GENERE . SUCCESSIVI EXTRA LAVORATIVI DURANTE L'INVERNO.

STAGE LAVORATIVI PRESSO CENTRI DI PERFEZIONAMENTO ETOILE DI SOTTOMARINA VE

1991 - 1990

STAGIONE ESTIVA PRESSO "AUTORIMESSA" PIAZZALE ROMA (VE) COME AIUTO CUCINA,LAVAPIATTI ,MAGAZZINIERE .

CORSI DI PERFEZIONAMENTO

2003 CORSO DI TECNICHE MODERNE DI CUCINA CON ALBERT ADRIA (EL BULLI)

E SPECIALIZZAZIONE

CORSO DI FORMAZIONE DI CHIMICA E FISICA IN CUCINA (1999)

CORSO DI FORMAZIONE SULLA CUCINA MOLECOLARE (2001)

CORSO DI FORMAZIONE PER LA NUOVE TECNOLOGIE IN CUCINA,INNOVAZIONE INDUSTRIALE PER LA PRODUZIONE DI CONSERVE E SUGHI

PASTE BASI SALATE CON LUIGI BIASETTO

I LIEVITATI CON LUIGI BIASETTO

CORSO SULLE TECNICHE DI SEMIFREDDI ICE WER

LO ZUCCHERO DI BASE CON LUIGI BIASETTO

IL CIOCCOLATO PLASTICO ED ARTISTICO CON CRISTIAN BEDUSCHI

IL CIOCCOLATO NELLE SUE SFUMATURE CON CRISTIAN BEDUSCHI CAMPIONE DEL MONDO DI PASTICCERIA

DESSERTS SALATI E PASTICCERIA SALATA CON IL CAMPIONE DEL MONDO LUIGI BIASETTO

CORSO DI DEGUSTAZIONE DI CIOCCOLATO CON ABBINAMENTO A VINO

CORSO DI SOTTOVUOTO CON IL MAESTRO PIERRE PAUMEL .

CORSO DI GELATERIA CON TECNICA DI BASE E LAVORO DEL GELATO

NEL PERIODO SCOLASTICO HO FREQUENTATO COME ASSISTENTE A CORSI DI ZUCCHERO TIRATO E COLATO(BELLUETT),PASTICCERIA SALATA,PASTICCERIA CLASSICA (BIASETTO),CIOCCOLATERIA (BEDUSCHI),BANCHETTISTICA,CORSI DI CUCINA SALUTISTICA,PREPARAZIONE DI BUFFETT CLASSICI E MODERNI

**CORSI DI
SPECIALIZZAZIONE E
CRESCITA PERSONALE**

Frequenzazione e collaborazione con HRD in particolare

Specializzazione in PNL

Specializzazione in public speak

Specializzazione in lettura veloce

Specializzazione in tecniche di apprendimento veloce

Specializzazione tecniche persuasive

Specializzazione in ipnosi conversazionale

Specializzazione nella gestione emozionale

Specializzazione in tecniche nel linguaggio del corpo

Specializzazione in tecniche di micro lettura linguaggio del viso

Specializzazione in tecniche di stress emozionale

Specializzazione in tecniche di riconoscimento veloce comportamentale delle persone

Specializzazione in tecniche di vendite persuasive

Specializzazione in new marketing

Specializzazione in info marketing

**DOCENZE E CORSI
FORMATIVI**

Ho eseguito ed eseguo per conto di aziende specializzate nel settore culinario corsi di :

Cotture innovative a bassa temperatura

Cotture innovative con il sistema dt

Cotture in sottovuoto di vegetali/carni/pesci/pasticceria

Cotture in sottovuoto primo/secondo/terzo livello

Dessert al piatto per la ristorazione

Dessert di micro pasticceria

Corsi per agriturismo

Corsi per macellerie

Corsi per vegetariani

Corsi per pescherie

Corsi tecnologie innovative

Corsi sulla carne

Corsi sul pesce

Corsi cucina base

Corsi di pasticceria base

Corsi di tecniche innovative di specializzazione

Corsi sul ronner

Corsi sul abbattitori e loro sistema di funzionamento corretto

Corsi sulla pastorizzazione su prodotti in vaso

Corsi sulla sterilizzazione dei prodotti in vaso

Corsi sulla cucina dei 5 elementi+1

Corsi cucina creativa

Corsi di food coach

Corsi di emotional food

**CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI**

Predisposizione al lavoro di gruppo e alle relazioni esterne con Istituzioni, Autorità Competente e Associazioni (Pubblica Amministrazione, Aziende Ospedaliere e Sanitarie, ecc).

Competenze nella gestione delle risorse umane, coaching

Competenze nella comunicazione strategica, PNL e sviluppo dell'intelligenza emotiva e gestione emozionale.

Capacia' di gestione del gruppo e formazione nel sviluppare e controllare l'emozione personale

CAPACITÀ E COMPETENZE

ORGANIZZATIVE

Competenze nella progettazione e nella gestione di eventi, convegni, workshop ,banchetti
cerimonie,strategia del lavoro,percorsi del lavoro

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Legislazione alimentare,legislazione operativa per layout cucine e strutture ristorative,competenza
nello sviluppo del piano di lavoro dei flussi e dei sistemi di preparazione al lavoro e alla
preparazione. Studio corretto dei movimenti nel lavoro. Applicazioni tecnologie innovative studio
dei flussi di lavoro e utilizzo corretto nella produzione delle tecnologie .

Abilita' in problem solving,capacita di motivazione del gruppo e delle singole figure

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

INGLESE,FRANCESE SCOLASTICI

Capacità di lettura

BUONO

Capacità di scrittura

BUONO

Capacità di espressione orale

OTTIMO

FOOD COACH

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ E AUTORIZZAZIONE AL TRATTAMENTO DEI DATI

Dichiaro che tutte le informazioni riportate corrispondono al vero.

Autorizzo il trattamento dei dati personali in accordo al D.Lvo 196/03.

Gregori Nalon

"E' NEL MOMENTO DELLE DECISIONI CHE SI CREA IL TUO DESTINO"

GREGORI NALON , Vicolo Sardegna 17, 30030 Fosso' , Venezia Italia , mobile +393382101187

www.gregorichef.it

gregori.nalon@virgilio.it

www.facecook.it