



# Mauro Roncelli

nazionalità Italiana  
21/10/1997  
via F. Baracca 1  
Stezzano, 24040  
3471839318  
roncelli97@gmail.com

## Riepilogo professionale

---

In possesso di laurea magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana. Ottenuta abilitazione relativa alla professione di Biologo Nutrizionista. Svolta attività in libera professione con regolare apertura di partita IVA. Competenze nell'elaborazione di diete e piani nutrizionali per individui e comunità. Solida formazione nel campo delle matrici alimentari. Motivato e con buone capacità di adattamento, organizzazione, leadership e problem solving. Pronto a offrire le proprie competenze per sostenere le esigenze del team di lavoro.

In possesso di attestati di formazione professionale ancora validi: sicurezza nei luoghi di lavoro, HACCP etc..

Buone capacità informatiche di base: pacchetto office (excel, word, power point), InDesign, e buona conoscenza della lingua inglese (B2).

## Soft skills

---

- Capacità comunicativa
- Empatia
- Leadership
- Problem solving
- Organizzazione lavoro
- Resistenza allo stress
- Intraprendenza
- Ascolto
- Buona gestione delle informazioni
- Flessibilità / adattabilità
- Precisione e attenzione ai dettagli
- Lavoro di squadra

## Esperienze professionali

---

Febbraio 2024

**Bwell**

Albino (BG)

**Biologo Nutrizionista**

Attività di Biologo Nutrizionista in libera professione. Collaborazione con professionisti del settore fitness e benessere. Anamnesi alimentare, formulazione di piani dietetici personalizzati per soggetti sovrappeso, obesi, con patologie correlate ad una scorretta alimentazione, e conseguente rieducazione al cibo; per soggetti sportivi che vogliono aumentare la massa magra o migliorare la loro performance; e per soggetti sani che vogliono migliorare il proprio stato di salute.

Utilizzo di strumentazione professionale: bilancia, stadiometro, plicometro e bioimpedenziometro (BIA).

Dicembre 2022 -	<b>Vicook</b> <b>Biologo Nutrizionista</b>	Ambivere (BG)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formulazione e continuo aggiornamento dei menù;</li> <li>- Gestione e creazione di informative/locandine nutrizionali per i clienti dell'azienda;</li> <li>- Attenzione al bilancio energetico e nutrizionale delle proposte in menù;</li> <li>- Stretta collaborazione con cuochi e ufficio acquisti per garantire un servizio qualitativamente migliore</li> </ul>	
Maggio 2022 -	<b>Compass Group Italia S.p.A.</b> <b>Food and Beverage Manager</b>	Bergamo (BG)
Novembre 2022	<p>Ruolo di responsabile / manager nell'ambito della ristorazione collettiva nelle scuole e università.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Controllo degli standard qualitativi e di sicurezza della produzione e somministrazione di cibi e bevande;</li> <li>- Supervisione di ogni singolo menù per ogni particolare evento;</li> <li>- Organizzazione e svolgimento di eventi / interventi di educazione alimentare nelle scuole d'Infanzia e Primarie;</li> <li>- Gestione degli ordini e rapporto coi fornitori di prodotto;</li> <li>- Attività di gestione e coordinamento del personale;</li> <li>- Monitoraggio dell'aspetto economico;</li> <li>- Collaborazione con la direzione generale per monitorare l'andamento e il raggiungimento degli obiettivi.</li> </ul>	
Novembre 2021 -	<b>Dussmann Service Italia S.r.l.</b> <b>Formulazione menù, Educazione alimentare ed ambientale - Addetto progettazione gare, area ristorazione</b>	Capriate San Gervasio (BG)
Maggio 2022	<p>Collaborato allo studio, alla stesura e alla personalizzazione dei progetti nutrizionali e dietetici nell'ambito della redazione di progetti tecnici di gara per il servizio di ristorazione collettiva sanitaria, scolastica e aziendale;</p> <p>Predisposto le relazioni tecniche di gara in raccordo con i Funzionari Commerciali.</p>	
Gennaio 2021 -	<b>ICANS (Centro Internazionale per lo Studio della Composizione Corporea)</b> <b>Nutrizionista – Dietista ( tirocinio)</b>	Milano (MI)
Novembre 2021	<p>Affiancamento con dietisti – nutrizionisti del centro per anamnesi alimentare, creazione di diete e controlli: svolta attività di raccolta dati nutrizionale, inerenti lo studio osservazionale monocentrico retrospettivo di mortalità e morbilità in relazione al fenotipo nutrizionale nella coorte dei pazienti del centro ICANS (soggetti sovrappeso, obesi, con patologie correlate ad una scorretta alimentazione, a soggetti sportivi che vogliono aumentare la massa magra o migliorare la performance, a soggetti vegetariani, vegani e celiaci e a soggetti sani, che vogliono migliorare il proprio stato di salute).</p> <p>Valutazione della composizione corporea: bioimpedenziometria, plicometria, DEXA. Valutazione del metabolismo basale: calorimetria indiretta</p>	

Marzo 2020 - Maggio 2020	<b>Auxilia s.r.l.</b> <b>Scaffalista per emergenza Covid-19</b> Svolte attività nel campo della GDO. Prestato servizio emergenziale per il periodo Covid-19.	Stezzano (BG)
Gennaio 2019 - Maggio 2019	<b>Lactis s.p.a</b> <b>Tecnico di laboratorio</b> Esperienze di laboratorio per il controllo qualità di materie prime, semilavorati e prodotti finiti. Svolte attività di analisi microbiologiche e accenno alle analisi chimico-fisiche.	Albano sant' Alessandro (BG)
Ottobre 2018 - Dicembre 2018	<b>Mc Donald's</b> <b>Cameriere</b> Svolte attività di servizio per enogastronomia: ricezione ordini alla cassa, mise en place, preparazione vassoi, servizio al tavolo.	Curno (BG)
Settembre 2015 - Ottobre 2015	<b>Ristorante Collina</b> <b>Aiuto cuoco</b> Aiuto cuoco presso Eatly Expo Milano 2015, soggetto ospitante il Ristorante Collina, via Capaler 5, Almenno San Bartolomeo (BG). Svolte attività di preparazione di antipasti, primi e secondi (escluso il pesce) e conseguente servizio ai clienti.	Milano (MI)
Agosto 2014 - Luglio 2015	<b>Ristorante la Tana</b> <b>Aiuto cuoco</b> Aiuto cuoco presso il Ristorante La Tana, via San Lorenzo 25, Città Alta (BG). Svolte attività di preparazione di antipasti, primi, secondi (escluso il pesce) e dolci. In questo periodo lavorativo, tramite la medesima azienda ristorativa, ho partecipato ad un concorso presso il gourmet di Città Alta, via S. Vigilio 1, per la presentazione di nuovi piatti primaverili e ho lavorato saltuariamente al ristorante-bistrot ad Astino (in collaborazione con il ristorante la Tana).	Bergamo (BG)
Gennaio 2011 - Aprile 2016	<b>Istituto alberghiero Ischool</b> <b>Servizio di Banqueting</b> Svolte attività di preparazione alimenti in loco e successiva somministrazione dei pasti al cliente richiedente (servizio differito).	Bergamo (BG)

## Obiettivo professionale

---

Ambisco ad acquisire sempre più esperienza e dimestichezza nel ruolo di Biologo Nutrizionista. Aspiro, un giorno, a lavorare a 360° con una equipe di professionisti sanitari al fine di garantire un percorso terapeutico multidisciplinare d'élite a chi lo richieda / ne necessiti.  
Voglio poter applicare a pieno le competenze acquisite durante il mio percorso studi universitario e continuare ad approfondire ogni aspetto della mia professione.

## Istruzione

---

2022 - 2023	<b>Corso di specializzazione SANIS Nutrizione sportiva</b> Conseguimento con rilascio di attestato: giugno 2023	Monza (Mb)
Ottobre 2022	<b>Abilitazione Professionale Biologo Nutrizionista</b> Conseguimento con votazione 50/50	Pavia (Pv)
2019 - 2021	<b>Università degli studi di Milano “La Statale” Laurea Magistrale: Scienze della nutrizione umana</b> Conseguimento del titolo di studio con votazione 107/110	Milano (MI)
2016 - 2019	<b>Università degli studi di Milano “La Statale” Laurea triennale: Scienze Agrarie, indirizzo Tecnologie della ristorazione</b> Conseguimento del titolo di studio con votazione 97/110	Milano (MI)
2011 - 2016	<b>Ischool Diploma: Servizi per “l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” articolazione “enogastronomia”</b> Conseguimento del titolo di studio con votazione 83/100	Bergamo (BG)

## Competenze / Conoscenze

---

Competenze nell’elaborazione di diete e piani nutrizionali per individui e comunità. Conoscenze di dietetica, nutrizione sportiva, clinica e terapia nutrizionale. Conoscenze delle principali patologie collegate alla nutrizione (cronico-degenerative); Conoscenza delle proprietà nutrizionali e delle caratteristiche chimiche degli alimenti; Capacità di svolgere analisi e test di laboratorio; Conoscenze in materia di igiene e sicurezza nella trasformazione e produzione alimentare; Analisi qualitative; Conoscenze delle tecniche alimentari; Gestione attività di reparto / settore; Analisi di bilancio; Tecniche di gestione strutture alberghiere; Tecniche di organizzazione alberghiera; Tecniche di food and beverage cost; Marketing della ristorazione;

## Competenze informatiche

---

Pacchetto Microsoft office (Excel, Word); Presentazioni e grafici (Power Point, InDesign); Banche dati e registri elettronici;

## Competenze linguistiche

---

- Italiano: madrelingua
- Inglese: livello B2
- Francese: livello B1.

## Ulteriori informazioni

---

- In possesso della **patente B, automunito**
- Acconsento al trattamento dei dati personali ai sensi del D.lgs. 196/03.