Allegato A

Informazioni personali Gabriella Pelizzari

- Stato civile: coniugata
- Nazionalità: Italiana

Istruzione:

- Licenza scuola media superiore: diploma di Ragioneria

Esperienze professionali e lavorative:
Capacità e competenze personali, relazionali
E organizzative

- Maggio 1979 : assunzione come impiegata amministrativa presso l'azienda ACEA produzione di articoli per la casa
- Luglio 1982 : assunzione come impiegata amministrativa presso SIP (Telecom Italia ora)
- Aprile 2001 : conseguimento del titolo di Auditor interno per certificazione ISO 9001 nel settore agroalimentare presso l'Ente di Certificazione "Certiquality" di Milano
- Giugno 2001:
  Apertura dello studio di consulenza in proprio denominato: Quality Offices di Pelizzari Gabriella;
- Marzo 2003 convenzioni con Confcommercio e Federalberghi per l'igiene alimentare, pratiche sanitarie e manuali di Autocontrollo Haccp e Sicurezza sul lavoro;
- Giugno 2004 : inizio collaborazione con Camera di Commercio per Commissioni di esame al Corso di REC per la somministrazione di alimenti e bevande;
- Dal 2004 responsabile Haccp presso l'albergo ristorante "Il Chiostro" di Verbania;
- Docenza presso il Centro Formazione Professionale Formont a Druogno;

- Gennaio 2008: convenzione con ASCOM di Novara per manuali di autocontrollo Haccp e Documento di Valutazione dei rischi in base al D. Lgs. 81/08 ; corsi di formazione presso la sede di Novara;
- Anno 2009 Docenza per Corsi di Formazione presso " Casa di Carità" di Verbania sull'igiene alimentare e Haccp;
- Dal 2007 incarico di Responsabile haccp presso La Casa di Cura Eremo di Miazzina;
- Dal 2010 incarico di Responsabile del Settore alimentare presso la Casa di Cura Eremo di Miazzina;
- Da novembre 2010 ad aprile 2011 corso Haccp e igiene alimentare per case di cura e di riposo tramite "Formaservice s.r.l. di Torino";
- Da settembre 2011 a ottobre 2012 incarico di responsabile gestionale e Haccp dell'azienda JD Service Srl di Gazzaniga operante nel settore delle gestioni delle cucine;
- 2011-2012 docenza per corsi di formazione per titolari di licenza di somministrazione alimenti e bevande per Forter Piemonte;
- 2012 docenza corsi di formazione per titolari di licenza di somministrazione alimenti e bevande per Fondazione Casa di Carità Arti e Mestieri Onlus;
- Da febbraio 2013 a maggio 2017 incarico di responsabile gestionale e Haccp dell'azienda Sarca Catering di Torbole Casaglia;
- Consulenza per igiene alimentare e sicurezza sul lavoro per Confcommercio VCO e Federalberghi/Ente Bilaterale del Turismo.
- Da maggio 2014 a maggio 2017 figura di preposto per l'avvio e responsabile dell'attività di bar presso l'Istituto Garofalo di Gravellona Toce
- Febbraio 2019 iscrizione al corso di Master in Management Alberghiero che comprende anche Food and Beverage Manager
- Marzo 2019 incarico di Responsabile Haccp esterno e incarico di preposto con i requisiti professionali presso il punto di ristorazione dell'Istituto Raffaele Garofalo a Gravellona Toce

- Maggio 2021 Raggiungimento età pensionabile e chiusura attività di studio di consulenza.
- Da Maggio 2021 a Dicembre 2023 coadiuvante in attività artigianale
- Luglio 2024 nomina di Consigliere Comunale presso il Comune di Verbania

Capacità e competenze tecniche:

Uso del computer Word Excel

Capacità e competenze artistiche;

Autodidatta nello studio della musica e nell'uso della chitarra

Patente:

Patente B

Verbania, Agosto 2024

Firma

In relazione alla legge n. 675/96 il sottoscritto acconsente al trattamento dei dati forniti esclusivamente per gli adempimenti connessi alla presente.