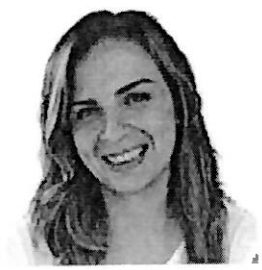


Prot. 22/184
del 27/05/2023

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome e Nome	Barchetti Michela
Indirizzo	Via della Costituzione n° 4 - 80020 Crispano (NA)
Luogo e Data di nascita	Caserta, il 27/11/1986
Codice Fiscale	BRCMHL86S67B963B
E-mail	michela.barchetti@alice.it
Numero di Telefono	3396089951

ESPERIENZA LAVORATIVA

- *Date (da-a)* Luglio 2023
- *Tipo di azienda o settore* DQA Certificazioni
- *Tipo di impiego* Ispettore in ambito regolamentato per l'Olio Campania IGP e Mozzarella di Bufala Campana DOP
- *Date (da-a)* Gennaio 2021 – attualmente in corso
- *Tipo di azienda o settore* CSQA Certificazioni Srl
- *Tipo di impiego* Ispettore in ambito regolamentato per il prosciutto di Parma DOP, Salumi Piacentini DOP e Salame di Varzi DOP.
- *Principali mansioni e responsabilità* Verifiche ispettive per il controllo del rispetto dei requisiti di produzione previsti dai Disciplinari di Produzione di riferimento presso aziende che operano nell'ambito delle DOP e delle IGP.
- *Date (da-a)* Luglio 2020 – Gennaio 2021
- *Tipo di azienda o settore* Ristorante "Skyline" Pozzuoli Na
- *Tipo di impiego* Sommelier
- *Date (da-a)* Marzo 2019 – Novembre 2019
- *Tipo di azienda o settore* Ristorante "Il Faro di Capo d'Orso" una Stella Michelin Maiori (Salerno)
- *Tipo di impiego* Sommelier
- *Principali mansioni e responsabilità* Lavoro di squadra con la cucina negli abbinamenti cibo-vino, responsabile della cantina, cura e aggiornamento della carta dei vini, selezione di etichette che più si avvicinano alla tipologia di cucina e alle esigenze e gusti dei clienti.

• <i>Date (da-a)</i>	Luglio 2018 – Novembre 2018
• <i>Tipo di azienda o settore</i>	Ristorante Il "Faro di Capo d'Orso" una Stella Michelin Maiori (Salerno)
• <i>Tipo di impiego</i>	Commis Sommelier
• <i>Principali mansioni e Responsabilità</i>	Affiancamento al Maitre Sommelier nella gestione della cantina, carta dei vini e servizio in sala
• <i>Date (da-a)</i>	31 Gennaio 2018 – 23 Aprile 2018
• <i>Tipo di azienda o settore</i>	"Vineria Bukowski" via San Carlo Caserta (CE)
• <i>Tipo di impiego</i>	Sommelier
• <i>Principali mansioni e responsabilità</i>	Responsabile selezione e acquisto dei vini e servizio di sala
• <i>Date (da-a)</i>	9 Dicembre 2015 – 16 Dicembre 2016
• <i>Tipo di azienda o settore</i>	CIS (Consorzio Interprovinciale di Servizi) – Dipartimento QULSF (Qualità Igiene Sicurezza e Formazione) Via Fiume, 5 - 50123 Firenze (FI)
• <i>Tipo di impiego</i>	Stagista da dicembre 2015 a marzo 2016, dipendente da maggio a dicembre 2016.
• <i>Principali mansioni e responsabilità</i>	Impiegata addetta all' Audit/Report presso fornitori e punti vendita delle Associate Coop per la verifica della corretta applicazione delle norme igienico-sanitarie e procedure previste dal Piano di Autocontrollo. Addetta alla gestione di corsi E-Learning su piattaforma FAD, presso le aule formative site nei punti vendita Unicoop Firenze per i dipendenti. Docente nel corso di formazione HACCP attività complesse presso Circolo Arci di Diacceto. Verifica della corretta compilazione delle schede relative agli ingredienti dei prodotti (in conformità al Reg. UE 1169/2011) da parte dei fornitori Coop. Redazione di Piani di Autocontrollo e DVR (Documento di Valutazione dei Rischi) per le Cooperative di Consumo a marchio Coop.
• <i>Date (da-a)</i>	Marzo 2014 - Dicembre 2014
• <i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	Dipartimento di Agraria "Università degli Studi Napoli Federico II"
• <i>Tipo di azienda o settore</i>	Laboratorio Controllo Qualità e Processi dell'Industria Alimentare
• <i>Tipo di impiego</i>	Tesista
• <i>Principali mansioni e responsabilità</i>	Analisi su diverse matrici alimentari per valutarne la qualità e il rispetto dei limiti legali con l'ausilio di strumenti di laboratorio quali gascromatografo, pHmetro, spettrofotometro, distillatore, bilance analitiche e vetreria.

• Date (da-a)	Luglio 2011 – Settembre 2012
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	ALLEANZA TORO spa Via Roma, 51, 81100 Caserta
• Tipo di azienda o settore	Assicurativo
• Tipo di impiego	Consulente
• Principali mansioni e responsabilità	Contatto diretto con i clienti nell'espore e consigliare la tipologia di polizza più adatta alle loro esigenze
• Date (da-a)	Aprile 2009 - Luglio 2009
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	SABA spa
• Tipo di azienda o settore	Produzione di sciroppi al latte di mandorla e sciroppi aromatizzati.
• Tipo di impiego	Tirocinio
• Principali mansioni e responsabilità	Addetta al Controllo Qualità in produzione e in laboratorio, monitoraggio delle temperature delle caldaie durante la produzione di sciroppi e analisi di laboratorio sui prodotti finiti.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Data 18/10/2023	Iscritta all'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio numero 615
• Data 21/10/2021	Corso di formazione sulla categoria prodotti animali freschi e trasformati e nello specifico sul Prodotto Salame di Varzi (DPC055) organizzato da CQSA Certificazioni per un totale di 2 ore
• Data 7/10/2021	Corso di formazione sulla categoria prodotti animali freschi e trasformati e nello specifico sul Salame Piacentino DOP (DPC062), Coppa Piacentina DOP (DPC063) e Pancetta Piacentina DOP (DPC064) organizzato da CQSA Certificazioni per un totale di 2 ore
• Data 10/12/2020	Corso di formazione nel settore DOP IGT STG, organizzato da CSQA per un totale di 4 ore
• Data 21/12/2020	Corso di formazione sulla categoria prodotti animali freschi e trasformati e nello specifico sul Prodotto Prosciutto di Parma DOC (DPC061) organizzato da CQSA Certificazioni per un totale di 4 ore
• Date (da-a)	9 Maggio 2016 – 13 Maggio 2016
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	DNV GL presso C.T.Q. S.p.a. - Via Salceto, 99 – 53036 Poggibonsi (SI) Corso di formazione "S.G.Q. Corso Lead Auditor Sistemi di Gestione Qualità ISO 9001:2015" e "Tecniche per Auditing ISO 19011 Modulo 1"
• Qualifica conseguita	Auditor di I e III parte

<ul style="list-style-type: none"> • Date (da-a) 	20 Aprile 2015 – 26 Giugno 2015
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	C.T.Q. S.p.a. - Via Salceto, 99 – 53036 Poggibonsi (SI) "Master in Qualità e Certificazione di Prodotto nelle Aziende Agroalimentari"
<ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>AREA SPECIALISTICA Sistemi di Gestione della Qualità per le imprese del settore agroalimentare e certificazione ISO 9001 Legislazione per la sicurezza alimentare HACCP e igiene alimentare La Norma ISO 22000 "Food Safety Management System" Gli schemi di certificazione internazionale BRC e IFS Il protocollo Global GAP; Rintracciabilità e tracciabilità; il regolamento CE 178/2002 Sicurezza alimentare nel packaging: BRC-IOP e FEFCO-GMP Certificazione del prodotto agroalimentare (DOP, IGP, STG, etc.); I prodotti biologici Le regole di etichettatura dei prodotti alimentari secondo il Reg.1169/11(direttiva allergeni) Tecniche di auditing secondo la norma UNI EN ISO 19011 Sistemi di Gestione Ambientale secondo la norma internazionale ISO 14001 e <i>il regolamento comunitario EMAS</i></p> <p>AREA ORGANIZZAZIONE AZIENDALE Organizzazione aziendale e PMI Gestione delle Risorse Umane e Fondamenti di diritto del lavoro <i>Comunicazione (public speaking e dinamiche di gruppo)</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	Modulo A percorso formativo per RSPP – Regione Toscana
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da-a) 	18 e 19 Febbraio 2015
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	Green Line Group Srl Roma – "Corso di formazione per consulenti HACCP"
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da-a) 	Ottobre 2011 – Dicembre 2014
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	Dipartimento di Agraria "Università degli Studi di Napoli Federico II" "Corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari"
<ul style="list-style-type: none"> • Principali materie oggetto dello studio 	Studio della componente grassa in alcuni prodotti ittici al fine di rilevare l'aggiunta fraudolenta di un additivo vietato in Italia la quale aggiunta può portare all' ossidazione del colesterolo con conseguente formazione di ossidi del colesterolo. Diverse analisi su alcune matrici alimentari per valutare i parametri di qualità.
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari Votazione 105/110 Titolo Tesi "Il processo di lavorazione delle ALICI (Engraulis Encrasicolus): studio degli OSSIDI del COLESTEROLO nel trattamento di conservazione"
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da-a) 	Ottobre 2005 – Dicembre 2010
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	Facoltà di Agraria "Università degli studi di Napoli "Federico II"
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	Laurea triennale in Tecnologie Alimentari Votazione 102/110 Titolo Tesi "Il comparto degli ortofruitticoli di IV gamma"

• Date (da-a)	2000-2005
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Istituto Tecnico Commerciale Terra di Lavoro - Caserta
• Qualifica conseguito	Diploma di Ragioniere e Perito Commerciale Votazione 100/100
CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI	
PRIMA LINGUA	Italiano
ALTRE LINGUE	Inglese
• Capacità di lettura	Scolastico
• Capacità di scrittura	Scolastico
• Capacità di espressione orale	Scolastico
CAPACITÀ RELAZIONALI E ORGANIZZATIVE	Ottime capacità di lavorare in gruppo e organizzative, maturate durante lo svolgimento della tesi magistrale presso il laboratorio Controllo Qualità e Processi dell'Industria Alimentare, e nel lavoro di Sommelier. Determinazione nel raggiungere obiettivi prefissati attraverso la valutazione delle risorse disponibili, appresa soprattutto nel periodo lavorativo presso il C.I.S. di Firenze, e gli Enti di Certificazione con i quali collaboro. Capacità di organizzare il lavoro autonomamente, grande spirito di adattamento, proattività, elevati doti analitiche e di precisione, problem solving.
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	Buona padronanza del pacchetto office, internet e motori di ricerca scientifici. Ottima conoscenza delle tecniche di laboratorio di analisi degli alimenti.
ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE	Gennaio 2011 - Diploma di "Sommelier" presso la Delegazione FISAR di Caserta Marzo 2012 - Attestato di "Idoneità Fisiologica all'Assaggio dell'Olio Extravergine d' Oliva" presso il Dipartimento di Agraria di Portici, in collaborazione con il Laboratorio Chimico-Merceologico della CCIAA di Napoli Luglio 2014 - Diploma di "Assaggiatore di Formaggio" presso la Delegazione Onaf di Napoli
PATENTE	Tipo B – Automunita

Crispano, 21/10/2023

Il sottoscritto dichiara che "consapevole che, ai sensi dell'art.76 del DPR 28 dicembre 2000, n. 445, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali", le informazioni nello stesso riportate, rispondono a verità. I titoli di studio, di specializzazione, di abilitazione, di formazione, di aggiornamento di qualifica tecnica, nonché professionale, citati nel curriculum, sono attestati ai sensi degli artt. 46 e 47 dello stesso DPR n°445, del 28 dicembre e successive modificazioni ed integrazioni.

Michele Barchetti



REPUBBLICA ITALIANA
MINISTERO DELL'INTERNO

CA34442NG



CARTA DI IDENTITÀ / IDENTITY CARD

COMUNE DI / MUNICIPALITY
CRISPANO

AM5X

COGNOME / SURNAME
BARCHETTI

NAME / NOME
MICHELA

LUOGO E DATA DI NASCITA
 PLACE AND DATE OF BIRTH
CASERTA (CE) 27.11.1986

SESSO
 SEX
F

STATURA
 HEIGHT
165

EMISSIONE / ISSUING
24.10.2022

FIRMA DEL TITOLARE
 HOLDER'S SIGNATURE

M. Barchetti

CITTADINANZA
 NATIONALITY
ITA

SCADENZA / EXPIRY
27.11.2031



324020



ATTESTATO

Attestato n° 01653

Si attesta che

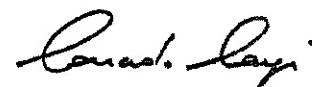
Michela Barchetti

ha partecipato al corso Quality Assessor – Modulo 2 CEPAS di 24 ore, n° Z0543067, qualificato **CEPAS in accordo ai requisiti dello schema SH 125** ed iscritto al n°13 del Registro dei corsi qualificati, tenuto a Poggibonsi (SI) dall'11 al 13 Maggio 2016 dal docente Alessandro Benini ed ha superato l'esame finale per la figura professionale di:

AUDITOR/LEAD AUDITOR SISTEMI DI GESTIONE QUALITÀ ISO 9001

Vimercate, 13 Maggio 2016

per
DNV GL Business Assurance Italia s.r.l.



Corrado Carpi
Training Manager

ATTESTATO

Attestato n° 01565

Si attesta che

Michela Barchetti

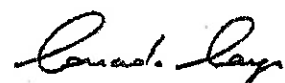
ha partecipato al corso

TECNICHE PER AUDITING: ISO 19011 – MODULO 1 CEPAS

di 16 ore, n° Z0543067, qualificato **CEPAS in accordo ai requisiti dello schema SH 124** ed iscritto al n° 13 del Registro dei corsi qualificati, tenuto a Poggibonsi (SI) dal 9 al 10 Maggio 2016 dal docente Michele Volpe ed ha superato l'esame finale.

Vimercate, 10 Maggio 2016

per
DNV GL Business Assurance Italia s.r.l.



Corrado Carpi
Training Manager