

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **MANOLO ALBANO**
Indirizzo
Telefono

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **1991 AL 2010**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **MINISTERO DELLA DIFESA ROMA**
- Tipo di azienda o settore **SICUREZZA E COORDINAMENTO DI POLIZIA GIUDIZIARIA**
- Tipo di impiego **COMANDANTE DI ALIQUOTE E RESPONSABILE DELLA SICUREZZA INFORMATICA**
- Principali mansioni e responsabilità **COMANDANTE DI NUCLEO OPERATIVO ADDETTO ALLA SICUREZZA INFORMATICA DI UNA COMPAGNIA**

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **DAL 1997 AL 2020 (**
ANTICA MESA TOLA

IPRESSO LA PASTICCERIA

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

TOLA SABRINA V

RESPONSABILE DELLA CANDITURA DI FRUTTA E VERDURA
 RESPONSABILE DELLA PRODUZIONE DEI PICCOLI E GRANDI LIEVITATI
 RESPONSABILE DELLA PRODUZIONE DI PRALINERIA;
 RESPONSABILE DELLA CUCINA

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

1986-1991
 LICEO SCIENTIFICO RENATO CACCIOPOLI

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

MATURITA' SCIENTIFICA
 58/60

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

2009 AL 2019
 CORSO SUI LAMINATI CON BIASETTO PRESSO CAST ALIMENTI
 CORSO SUI PRIMA COLAZIONE E LIEVITATI PRESSO CAST ALIMENTI
 CORSO SUI GRANDI LIEVITATI CON MORANDIN PRESSO RISTORANTE PEDRA DEL SOL
 CORSO SULLA CANDITURA CON MORANDIN PRESSO RISTORANTE PEDRA DEL SOL
 CORSO SUI PICCOLI E GRANDI LIEVIATI CON ROBERTO LESTANI PRESSO PASTICCERIA CONTIS
 CORSO PANIFICAZIONE CON CLAUDIO PERANDO PRESSO PASTICCERIA CONTIS
 TRE CORSI DI CAKE DESIGNER E SOGGETTISTICA CON MARIA PEREZ PRESSO LA PASTICCERIA ANTICA MESA TOLA
 CORSO DI PASTICCERIA MODERNA CON RAGONA PRESSO PASTICCERIA LODDO
 CORSO DI TORTE MODERNE CON LESTANI ROBERTO
 CORSO DI MIGNON INNOVATIVA CON MATETO CUTOLO
 CORSO DI SOGGETTICA E PRALINERIA CON STEFANO PARENTI
 CORSO DI CIOCCOLATO CON EMANUEL FORCONE
 CORSO DI CIOCCOLATO CON MAURO FOSSATI
 CORSO DI CHIMICA APPLICATA ALLA PASTICECRIA CON ROBERTO LESATNI
 CORSO DI MERCEOLOGIA CON ROBERTO LESTANI
 CORSO DI CIOCCOLATERIA E DECORAZIONI CON SERGIO SIGNORINI
 CORSO DI PICCOLI LIEVITATI CON MORENO PANZIN
 CORSO SUI LIEVIATI CON POSTIGLIONE VINCENZO
 CORSO DI GELATERIA CON MATTEO CUTOLO
 CORSO DI GELATERIA PAOLO ANTICO

CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI

Dal 1993 al 2012 FACENDO PARTE DEL MINISTERO DELLA DIFESA SETTORE SICUREZZA HO ASSUNTO RUOLI DI COMANDO E RESPONSABILITÀ DURANTE I QUALI HO SVILUPPATO PARTICOLARI CAPACITÀ INTERPRETATIVE DEL TESSUTO SOCIALE SARDO ED UNA PROFONDA CONOSCENZA DELLE TRADIZIONI SARDE. INOLTRE AVENDO AVUTO CONTATTI QUOTIDIANI CON PERSONE PER QUALSIASI PROBLEMA HO BEN SVILUPPATO UNA CAPACITÀ DI INTERELAZIONALE CON LE STESSE.

DAL 2007 AL 2009 HO PRESO PARTE AD ALCUNI FONDAMENTALI PROGETTI DI CNA ALIMENTARE SARDEGNA FACENDO PARTE DELLA PRESIDENZA CON ALLA GUIDA ANTONELLO SALIS.

FIRMATARIO ED ESTENSORE DEL DISCIPLINARE (PER SUCCESSIVO RICONOSCIMENTO IGP) DEL CULUORGIONES D'OGLIASTRA (pasta tipica)

FIRMATARIO ED ESTENSORE DEL DISCIPLINARE DEL SOSPIRO DI OZIERI (Dolce tipico) COLLABORAZIONE CON IL RABBINO PIPERO UMBERTO PER LA CERTIFICAZIONE CASKER PER LE AZIENDE SARDE (bottarga, amaretti, sospiri, salumi di pecora e capra, miele);

COLLABORAZIONE CON L'IMAM ABELLAOUI SALAHEDDINE PER LA CERTIFICAZIONE ALLAH PER LE AZIENDE SARDE (bottarga, amaretti, sospiri, salumi di pecora e capra, miele);

ESTENSORE DEL DISCIPLINARE DEL "PANI E' SAPA" DI MEANA SARDO E DEI "PABASSINI MEANESI" (dolci tipici)

CON SAREGNA RICERCA HO COLLABORATO PER LO SVILUPPO DI TECNICHE DI "SHELF LIFE" DEGLI AMARETTI SARDE SENZA AGGIUNTA DI ADDITTIVI O CONSERVANTI

DAL 2009 SVOLGO ATTIVITÀ DI CONSULENZA PRESSO LE PASTICCERIE E PANIFICI

DAL 2018 TECNICO DEL SETTORE RICERCHE E SVILUPPO DELLA MADAME LOU LOU AZIENDA SPECIALIZZATA IN PASTA ZUCCHERO E SEMILAVORATI

DAL 2018 TECNICO DEL SETTORE SVILUPPO E RICERCA DELL'AZIENDA IRCA

DELEGATO REGIONALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA PASTICCERIA E CIOCCOLATERIA;

MEMBRO DELL'EQUIPE D'ECCELLENZA DELLA PASTICCERIA ITALIANA

DOCENTE CERTIFICATO DELLA FEDERAZIONE ITALIANA PASTICCERIA GELATERIA E CIOCCOLATERIA

NOMINA A "MAESTRO" DELLA FEDERAZIONE ITALIANA PASTICCERI

MEMBRO DELL'ACCADEMIA DEL PANETTONE DI ROLANDO MORANDIN

MEMBRO DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA CUOCHI

ESPERTO ENOGASTRONOMICO DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO DI DESULO ED ORISTANO, BUDONI, CAGLIARI

TECNICO PER CONTO DI ENIAL, ENPAS, LAORE, LARISO

GIUDICE DI CAMPIONATI MONDIALI E NAZIONALI DI PASTICCERIA

2018 GIUDICATO FRA I MIGLIORI DIECI PANETTONI D'ITALIA

2019 MEDAGLIA D'ARGENTO AL MIGLIOR PANETTONE AL MONDO;

2020 MEDAGLIA D'ORO AL MIGLIOR PANETTONE AL MONDO

2021 MEDAGLIA D'ORO ALLA MIGLIORE COLOMBA ITALIANA

MEAVASARO

30.07.2021



Il sottoscritto Tedde Luca, Dirigente pro tempore di questo Istituto, in merito all'affidamento dell'incarico professionale nei confronti di Albano Manolo, avente per oggetto Esperto PON;

Vista la documentazione prodotta dall'esperto assunta al numero di protocollo generale 13027 del 06/11/2021;

Verificata l'assenza di situazioni, anche potenziali, di conflitto di interessi, ai sensi di quanto previsto dall'art. 53 comma 14 del decreto legislativo n. 165/2001 come modificato dall'art. 1 della legge 6 novembre 2012, n. 190;

ATTESTA

che, con riferimento all'incarico sopra citato, è stata effettuata la verifica in merito all'insussistenza di situazioni, anche potenziali, di conflitto di interessi.

Sorgono, 06/11/2021



Il Dirigente Scolastico

Luca Tedde