CURRICULUM VITAE :

MANETTI MASSIMO

CARICHE PUBBLICHE

PRESIDENTE CAMERA DI COMMERCIO
DI FIRENZE

PRESIDENTE PROMOFIRENZE
MERCATO CENTRALE FIRENZE

PRESIDENTE DEL CONSORZIO
MERCATO CENTRALE FIRENZE

VICEPRESIDENTE CONFESERCENTI FIRENZE
AREA METROPOLITANA

MEMBRO DELLA GIUNTA CONFESERCENTI
AREA METROPOLITANA

DOCENZE

CENTRO FORMAZIONE PROFESSIONALE FIRENZE
Centro studi professionale Firenze

Corso per macellazione e lavorazione della carne

APICIUS
International School of Hospitality

Corso di riconoscimento razze, taglio, frollatura e lavorazione della carne

SHOWCOOKING EXPO MILANO
FUORIEXPO MILANO BIENNALE

Showcooking presso Firenze Fuori Expo del taglio della bistecca Fiorentina
Riconoscimento dei tagli di carne e caratteristiche degli stessi

SUP'IFAC CAMPUS BREST
Ifac - Sup'Ifac Campus of Trades - Brest

Conferenza Macelleria Italiana e tradizionalità della lavorazione e della carne

SUP'IFAC CAMPUS BREST
Ifac - Sup'Ifac Campus of Trades - Brest

Docenza e workshop lavorazione della carne nei prodotti Fiorentini

PREMI e QUALIFICAZIONI

Valorizzazione della città di Kyoto a Firenze
2016 - Presidente di Kyoto

Maestro dell'Alimentazione
2018 - FIESA e Confesercenti

Premio "Le Fonticine"
2018 - Le Fonticine

Must Review Awards
2019 - Must Review Magazine

LINGUE PARLATE

ITALIANO, INGLESE

facebook.com/MacelleriaManetti/

manetti massimo

MANETTI MASSIMO

PROFILO PROFESSIONALE

Famiglia di macellai da generazioni dal 1892
Ho sviluppato nel tempo le mie competenze nel campo della macellazione e taglio della carne, la gestione della stessa nonché l'amministrazione e la vendita diventando imprenditore nel campo della ristorazione.

ESPERIENZE LAVORATIVE

MACELLAIO QUALIFICATO
APERTURA DELLA BOTTEGA DI PROPRIETA'
INTERNO MERCATO CENTRALE

Taglio e lavorazione delle carni
Mansioni di amministrazione
Pesatura e confezionamento
Presentazione prodotti
Vendita e interazione coi clienti

APERTURA II MACELLERIA
INTERNO MERCATO CENTRALE

APERTURA III MACELLERIA
INTERNO MERCATO CENTRALE

TITOLARE
RISTORANTE *CIPOLLAROSSA*

TRATTORIA *SANT'AGOSTINO*

ISTRUZIONE e FORMAZIONE

ACCADEMY
PRIMO LIVELLO DI FROLLATURA CARNI

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE
ADDETTO ALLA LAVORAZIONE DELLA CARNE

DIPLOMA TECNICO COMMERCIALE
DIPLOMA IN RAGIONERIA

PREMI e QUALIFICAZIONI

Valorizzazione della città di Kyoto a Firenze
2016 - Presidente di Kyoto

Maestro dell'Alimentazione
2018 - FIESA e Confesercenti

Premio "Le Fonticine"
2018 - Le Fonticine

Must Review Awards
2019 - Must Review Magazine

CONOSCENZE

Comportamenti fisicochimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione
Elementi di anatomia animale
Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentar
Normative sulla identificazione, abbattimento, lavorazione ed immissione sul mercato delle carni
Standard di qualità delle materie prime alimentari
Processi di preparazione delle carni per la vendita
Processo di lavorazione delle carni
Tecniche di conservazione dei prodotti alimentari
Utilizzare strumenti da taglio per macelleria
Utilizzare attrezzature per la conservazione degli alim
Applicare tecniche di conservazione degli alimenti
Applicare tecniche di esposizione merce alimentare
Applicare tecniche di igienizzazione degli ambienti
Standard di qualità delle materie prime alimentari

facebook.com/MacelleriaManetti/
manetti massimo
[redacted]