

PRESENTAZIONE CURRICULUM VITAE

NICOLA MICHIELETTO

Cv per istituzioni e enti

ANNO 2013



NICOLA MICHIELETTO - CONSULENTE CHEF

dal 1991: Ispiratore della Cucina e Pasticceria Salutistica professionale



Biografia



Diplomato cuoco nel 1984 presso l'Istituto Alberghiero di Castelfranco Veneto, Treviso e tecnico di ristorazione nel 2001 presso l'Istituto Alberghiero di Jesolo, Venezia, dal 1988 opera nel campo della ristorazione salutista. Qualificato nel 1997 come operatore socio sanitario.

Mission: Costantemente alla ricerca di nuovi stimoli, lo Chef Nicola Michieletto approda nel 1991 al Palatini, Terme di Salzano, Venezia ove, in sinergia con un'equipe medica e a seguito di approfonditi studi, realizza che il cibo, oltre ad essere nutrimento, è anche un fattore terapeutico per la prevenzione e la cura di numerose intolleranze e patologie legate all'alimentazione. Le conoscenze acquisite lo stimolano ad elaborare soluzioni gastronomiche equilibrate, appetibili ed attraenti, votate alle più diverse esigenze della clientela. A seguito dell'importanza data ufficialmente all'alimentazione, delle conoscenze via via approfondite e dei risultati ottenuti e riconosciuti, sia dal punto di vista salutistico che ristorativo,

Docenza: lo Chef Nicola Michieletto ha ritenuto doveroso ed opportuno rendere pubblico il proprio patrimonio conoscitivo in qualità di docente in scuole per professionisti di alto profilo e istituti di scuola secondaria e/o enti istituzionali.

Specializzazioni: Essere presente in più realtà - come consulente nel ramo biologico e biodinamico per la Ecor-Naturasi SpA - responsabile della ristorazione in catene alberghiere - progettazione, format e start up di ristorazioni classiche, commerciali, collettive e alberghiere - consulente nel ramo della produzione industriale alimentare e distribuzione alimentare - consulente e training manager per ricerca e lo sviluppo di attrezzature ristorative.

Pubblicazioni nel campo della cucina salutistica- è la risposta che Nicola Michieletto offre ad un'utenza che al giorno d'oggi richiede una più accurata informazione alimentare, la qualità globale del prodotto e la sua trasformazione tecnica, tecnologica ed estetica al servizio della salute e del benessere dell'uomo. "Tapas - senza glutine - 34 chef contro il cancro - color food "



ANNO 2013

NICOLA MICHIELETTO - CONSULENTE CHEF dal 1991: Ispiratore della Cucina e Pasticceria Salutistica professionale



NICOLA MICHIELETTO

Dati Anagrafici Nato a Noale (Venezia) il 20/12/1964

Residente a Mirano (VE) via Cavin di Sala 156/2, 30035

Domiciliato a Maerne di Martellago (VE) via G. Leopardi, 9 - Cap 30030

Codice fiscale MCH NCL 64 T20 F 904 H

Tel. 041.640424 - Cell 347.0349479 (personale)

P.iva 04005790276

E-mail nicola@nicolamichieletto.com michielettochef@alice.it

www.nicolamichieletto.com

Skipe nicola.michieletto1

Titoli di Studio

1984 Diploma di qualifica di tecnico addetto ai servizi ristorativi

2001 Diploma di maturità di tecnico addetto ai servizi ristorativi

1997 Diploma di operatore socio sanitario - area ospedaliera e assistenziale

Lingue Straniere Conoscenza scolastica di Inglese, Francese e Tedesco



Consulenze, docenze, ricercatore

Consulente gastronomo per progetti di ristorazione -

Consulente per realizzazione format ristorativi:

. nuovi format ristorativi . procedure aziendali area ristorativa . start up

Esperto nella valutazione della qualità sensoriale e tecnica dei prodotti alimentari in particolare biologici, biodinamici e relativo supporto industriale di ricerca e sviluppo

Area ricerca e sviluppo per nuovi prodotti alimentare sia industriale che ristorativa

Consulente tecnico per la funzionalità delle cucine d'arredamento

Consulente tecnologico e ricercatore per sistemi avanzati di trasformazione ristorativa

Area ricerca e sviluppo per nuove attrezzature ristorative avanzate e sviluppo marketing

Consulente ristorativo nel ramo refezioni scolastiche, strutture assistenziali, termali e ospedaliere

Docente per scuole private , parificate e statali di cucina

Executive di cucina per gruppi e catene nell'ambito ristorativo

Supporto marketing per nuovi motivazioni di vendita prodotti



ANNO 2013

NICOLA MICHIELETTO - CONSULENTE CHEF dal 1991: *Ispiratore della Cucina e Pasticceria Salutistica professionale*



Formazione - corsi

- Corsi di cucina vegetariana salutistica
- Corsi di formazione cucina salutistica e dietetica
- Corsi di formazione di cucina per intolleranze e allergie alimentari
- Corsi di pasticceria salutistica colazioni , torte cremose, torte da forno,
- Corsi di cucina per intolleranze e allergie alimentari (celiachia, uovo derivati, latticini, docli ...)
- Corsi di cucina salutistica carne e pesce
- Corsi di formazione per conoscenza, utilizzo, trasformazione di prodotti biologici e biodinamici
- Corsi di maestria etoile 1 e 2 livello
- Corsi di minestre, risotti e cereali
- Corsi di carne e selvaggina
- Corsi di cucina sottovuoto
- Corso paste fresche
- Corsi formazione finger food salati
- Corsi di formazione cucina veloce di strada , banco bar
- Corsi di formazione di cucina creativa per scuole alberghiere
- Corsi di formazioni tecnica a personale di ristorazione collettiva, scolastica, ospedaliera
- Corsi di formazione tecnici, comunicativi, immagine per chef dimostratori attrezzature ristorative
- Corsi di formazione per avviamenti ristorativi e alberghieri
- Corsi di formazione tecnici e tecnologici grandi attrezzature ristorative
- Corsi di formazione ristorazioni scolastiche
- Corsi di formazione a tecnici e tecnologici per addetti del settore ristorazione e grandi impianti
- Corsi di formazioni per la ristorazione dei bambini
- Corso di formazione per creazione di nuovi format ristorativi
- Corsi di formazione per tecniche di cucina veloce per ristorazione commerciale veloce
- Corsi di formazione di cucina dietetico salutistica per beauty farm, Spa, terme
- Altro ...

Principalmente corsi citati sono fatti principalmente presso scuole private e o pubbliche (Etoile, Castalimenti Ipssar, Cfp); enti istituzionali; grandi gruppi privati (multinazionali) ;SPA e Beauty farm ...



ANNO 2013

NICOLA MICHIELETTO - CONSULENTE CHEF dal 1991: Ispiratore della Cucina e Pasticceria Salutistica professionale



Accreditamento formativo di specializzazione

Formazione nel ramo della cucina salutistico

Confronto con lo staff medico dell'Istituto Palatini – Terme di Salzano

Confronto/collaborazione con staff medico in: corsi di cucina, realtà termali, strutture assistenziali e assistenziali sanitarie, seminari

Confronto con cuochi che esercitano e praticano cucina salutistica

Confronto diretto con gli allievi nelle docenze in corsi di cucina salutistica e serate gastronomiche

Corsi d' alimentazione e cucina naturale a bambini, anziani e comunità

Documentazione e archiviazione di informazioni di cucina salutistica

Viaggi di studio e formazione in cliniche salutiste ad indirizzo naturopatico in Svizzera e Germania e altro...

viaggi di studio stati uniti per nuovi modelli di format ristorativi

Rapporti professionali con enti e associazioni ad indirizzo salutista – naturopatico - convenzionale

Rapporti professionali con esperti alimentaristi dell'Università di Udine - Facoltà di Tecnologia Alimentare e ufficio igiene e nutrizione Ulss di padova

Collaborazione su progetti di cucina biologica nella grande distribuzione organizzata e distribuzione specializzata

Mezzi di comunicazione mediali e scritti

Collaborazione con étoile per studio e ricerca nuovi progetti di ristorazione commerciale e alberghiera

Chef di catena alberghiera del gruppo boscolo

Trainer di chef per una commerciale italiana di enodis che distribuisce attrezzature alberghiere

Collaborazione con asl di Bassano per incontri , eventi e formazione nel reparto cucina e reparto di gastroenterologia - corsi a tema salutistico, vegetariano e celiachia

Altro...



ANNO 2013

MICHIELETTO NICOLA -CONSULENTE CHEF dal 1991: Ispiratore della Cucina e Pasticceria Salutistica professionale



Pubblicazioni

Articoli su periodici (Cucina Naturale – Ristorazione collettiva - Donna Moderna – Top Salute – Marie Claire, Ecosphera, magazine Etoile, il calice - Bar giornale - zafferano - sapori d'italia - glamour - valore alimentare – econauta - mangiar sano - Dolce e Salato – bar business altro)

Ricettari per addetti al settore professionale ristorativo

Ricettario per Celiaci "Senza Glutine" in collaborazione con Associazione Celiaci Italiani 2 edizione

Ricettario 34 chef contro il cancro” – tecniche nuove

In preparazione schede tecniche informative sugli alimenti

cd rom di cucina di corretta alimentazione – pubblicazioni etoile

Ricette (contro etichette) per confezioni di prodotti biologici

Schede tecniche di lavorazione e management in cucina

Servizio sul testo di studio di cucina per prime 3 classi per istituti alberghieri (Rodato e Urbani)

“Il libro dei buffet secondo l’etoile” ricettario di cucina per cuochi professionisti

Tapas” ed. boscolo etoile

“Cucina professionale” Clitt edizioni testo di studio per classi terze alberghiere - istituti professionali di stato

“Piccolinio” Chicco spa - agenzia Caos Milano 2010

“la cucina dei colori” (Tecniche Nuove edizione) 2011

Altro ...

Esperienze di Lavoro dall'1982 al 1999

1982

Commis di Cucina presso
**Hotel "Monaco
& Quisisana"**
Società "GiannettiHotels
Group"
Lido di Jesolo – VENEZIA

1983 - 84

Commis di Cucina presso
Hotel "Cristallo"
Società "CigaHotels"
Cortina d'Ampezzo –
BELLUNO

1984

Commis di Cucina presso
Hotel "Danieli Excelsior"
"Europa & Regina"
Società "CigaHotels"
VENEZIA

1985

Chef di Cucina presso
"Soggiorno Militare Montano"
Società "Regione Militare Nord-
Est di Padova"
Tarvisio – UDINE

1985 – 86

Cuoco e Tecnico di Cucina
presso
**"Istituto Professionale di
Stato per i Servizi Alberghieri
e Ristorazione" tecnico**
Castelfranco Veneto –
TREVISO **1986**

Commis di Cucina presso
Hotel "Europa & Regina"
Società "CigaHotels"
VENEZIA

1986 – 1990

Chef di Cucina presso
**Hotel "Soranzo
Conestabile"**
Scorzè – VENEZIA

1991

Chef di Cucina & Titolare
presso
Ristorante "Emiliana"
Mestre – VENEZIA

1992 – 1999

Chef di Cucina presso
**Terme di Salzano –
Istituto Palatini**
Direttore sanitario dott.
Leonardo Campagnaro
Salzano – VENEZIA



ANNO 2013

NICOLA MICHIELETTA - CONSULENTE CHEF dal 1991: Ispiratore della Cucina e Pasticceria Salutistica professionale



Esperienze di Lavoro dal 1999

* Docente e consulente presso (attivo)
**ULSS – COMUNI - TERME – RISTORANTI –
ASSOCIAZIONI – ENTI – NEGOZI – PRIVATI – CORSI DI
FORMAZIONE CEE**
Corsi teorici e pratici di “Alimentazione & cucina
Salutistica”
(dal '93 all'attivo circa 150 corsi di cucina) Consulente
presso

AZIENDA “ARC LINEA”
Viale Pasubio, 50
36030 Caldogno - VICENZA
(studio sulla funzionalità e immagine della nuova serie di
cucine Arc Linea - corsi di cucina in negozi dedicati)

componente
**GRUPPO DI CUOCHI “TEAM VENETO” FIC
“LE CUSINE”**

Collaboratore
PASTIFICIO LA ROMAGNOLA –
Lugo di Romagna Ferrara
Area ricerca e sviluppo nuovi prodotti
(azienda di produzione e distribuzione di prodotti a base di
cereali)

Collaboratore presso
“VILLA ALBERTI” HOTEL RISTORANTE (attivo)
Mira - VE
(rapporto occasionale professionale per corsi)

Collaboratore presso
“STUDIO MEDICO E PEDAGOGICO”
dott. RemigioCenzato dott.ssa Elsa Schiatti
Via dei Pensieri, 11/A1
30030 Mirano – VENEZIA
(rapporto culturale e professionale per lo studio di pedagogia e salute)

Collaboratore presso
RELAIS “CASA BELMONTE”
Via Belmonte, 2
36030 Sarcedo – VICENZA
(rapporto occasionale professionale per ricevimenti e cene di lavoro)
Consulente dal 2010 (attivo)

CASCINA MONETA DI BARGERÒ & C
Varese – prodotti biologici
(ricerca e sviluppo)
Consulente dal 2010

OFFICINE BANO FORMAZIONE & RICERCA E SVILUPPO
Arsego padova Consulenze

USLL 16 DI PADOVA uff. igiene e nutrizione
Padova – dott. Rocco sciarrone
(presentazione cucina naturale e prevenzione rischio alimentare)



ANNO 2013

NICOLA MICHIELETTA - CONSULENTE CHEF dal 1991: Ispiratore della Cucina e Pasticceria Salutistica professionale



Esperienze di Lavoro dal 1999

* Docente dal 1998 al 2010

ISTITUTO SUPERIORE DI ARTI CULINARIE "ETOILE"

Sede – "TUSCANIA VITERBO

(corso di cucina creativa vegetariana di corretta alimentazione - pubblicazioni - cd rom - libro degli antipasti - area ricerca se sviluppo)

-progetto piazza italia beijing – Crai

-Progetto molo 5 – venezia

-Progetto culto e decanto – Airport elite - venezia

-.progetto con ebit sardegna

- progetto autogrill

-Progetti variper gruppo boscolo hotel

-Altro ...

Format commerciale creativo

KONO PIZZA *(ideatore del prodotto)*

Ideatore e ricerca e sviluppo del cono pizza con rossano Boscolo del progetto kono pizza

Consulenze

REX CAFFE' TRIESTE

trieste

(avviamento e start up)

•OSPEDALE BASSANO ASL

•OSPEDALE RAVENNA ASL

•OSPEDALE MIRANO ASL

Corsi di cucina e collaborazioni per celiaci e intolleranze alimentari,

Ristorazione per bambini

Corso di ristorazione salutistica per commercianti

Docente presso dal 1995 al 2003

SCUOLA DI NATUROPATIA "PAUL CARTON"

Sede Terme di Salzano – Istituto palatini

Salzano – VENEZIA

(docente di corsi di cucina salutistica presso la scuola di naturopatia dell'istituto Palatini)

Collaboratore presso

TERME DI SALZANO "ISTITUTO PALATINI"

Dirett. Sanitario "dott. Leonardo Campagnaro"

Via Roma, 222

30030 Salzano – VENEZIA

Chef di cucina

Responsabile corsi di cucina salutistica

Ricerca e sviluppo cucina protettiva

(consulente e rapporto continuativo per la cucina del Palatini terme di Salzano. Centro di terapie naturali)

* Collaboratore presso **(attivo)**

"ECOR NATURASI" "DISTRIBUTORE DI PRODOTTI ALIMENTARI BIOLOGICI & BIODINAMICI

Settore: gastronomia – qualità & ricerca prodotti - relazioni

Via Palù, 23

31020 San Vendemiano - TREVISO

(consulente per la qualità sensoriale dei prodotti

ricerca e sviluppo con aziende fornitrici di prodotti bio

qualità di filiera di produzione dei prodotti

inserito nella squadra di controllo qualità

Riferimento gastronomico per grandi eventi,

consulenze per nuovi format dedicati

Ricettari di prodotti salutistici a marchio ecor



ANNO 2013

NICOLA MICHIELETTO - CONSULENTE CHEF dal 1991: Ispiratore della Cucina e Pasticceria Salutistica professionale



Esperienze di Lavoro dal 1999

* Esperto terza area (attivo)

**IST. ALBERGHIERO DI CASTELFRANCO VENETO –
VITTORIO VENETO - TREVISO – JESOLO(attivo) – ABANO
(attivo)- MONDOVI, DOLO(attivo) ...**

*(esperto di cucina salutistica - conoscenza dei prodotti biologici -
studio di immagine del cuoco - studio del piatto - studio di
creatività chef dietista, chef pasticciere, cucina veloce da bar, ...)*

* docente

**"CORSI FORMATIVI per strutture ristorative collettive
assistenziali"**

Veneto Agricoltura - Regione Veneto - altro
Padova

*(consulenze nelle cucine socio assistenziali e refezioni
scolastiche per la regione veneto)*

* docente esperto (attivo)

**Corso Ifts per "Manager di CUCINA"2001 – 2006-2009
ISTITUTO ALBERGHIERO E.CORNARO DI JESOLO –
ISTITUTO ALBERGHIERO DI UDINE**

*(esperto di cucina salutistica - conoscenza dei prodotti biologici -
studio di immagine del cuoco –, studio del piatto - studio di
creatività)*

docente

IPSSAR MAFFIOLI CASTELFRANCO VENETO

Docente a cattedra piena 18 ore con prime classi anno 2007
Corsi di formazione personale mensa

* socio fondatore e collaboratore (attivo)

LA STAZIONE - ASSOCIAZIONE ONLUS

zona artigianale Campidui - Conegliano TV

*(associazione culturale a tema: alimentazione, cultura, bambini,
comunicazione)*

Collaboratore

COMUNE DI VENEZIA

Area refezioni scolastiche - nidi - materne - elementari

*(ottimizzazione menù - corsi addestramento personale di cucina –
libro dei nidi)*

CAMST/SARCA/GEMEAZ

Area refezioni scolastiche - nidi - materne - elementari

(ottimizzazione menù - corsi addestramento personale di cucina)

Collaboratore

BIOLAB – GORIZIA

Prodotti alimentari vegetariani

Area ricerca e sviluppo nuovi prodotti

(azienda di produzione di prodotti macrobiotici)



ANNO 2013

NICOLA MICHIELETTO - CONSULENTE CHEF dal 1991: Ispiratore della Cucina e Pasticceria Salutistica professionale



Esperienze di Lavoro dal 1999

consulente

GRUPPO ORIENT EXPRESS (attivo)

Villa san Michele – Fiesole – Fi
Splendido di Porofino - Sv
Pasticceria e Cucina salutista, dietetica e
biologica/biodinamica

Consulente/collaboratore (attivo)

GRUPPO ARPLAN

Padova
Azienda di esperti progettisti e architetti per la
progettazione di format commerciali, alberghi

Chef executive di gruppo

GRUPPO BOSCOLO HOTELS SPA

Via Uruguai - padova
Format ristorativi – start up ricerca e sviluppo
Progettazione aree ristorative con Oscar del
vecchio
Collaboratore (HOTEL EXEDRA ROMA – HOTEL
GRAN DUCATO TOSCANA – HOTEL NEW
YORK PALACE BUDAPEST – HOTEL DEI DOGI
VENEZIA)

Consulenze

MOLO5 E SHOWROOM

Mestre e padova
(consulenze etoile)

* Collaboratore attivo

GRUPPO CASTELMAC ICEMATIC SPA (attivo)

Castelfranco Veneto
Area dimostrazione tecnologica di attrezzatura di ristorazione
(dimostrazione per l'Italia nel settore forni per il gruppo Enodis)
Accelerated cooking System

* **“DOCENTE CFP PER DIEFFE PADOVA” (attivo)**

Cattedra per 3 classi
Progetto IFTS 4 anno
Progetto “format innovativi” confesercenti padova

Consulente per nuova apertura

“LA COMMEDIA DELL'ARTE”–

Consulente start up Strassen - Lussemburgo

* *Consulente per nuova azienda di consulenza*

“360° FOOD CONSULTING” (attivo)

**Progettazione Ecologia e Salute nella ristorazione
Rimini**



ANNO 2013

NICOLA MICHIELETTO - CONSULENTE CHEF dal 1991: Ispiratore della Cucina e Pasticceria Salutistica professionale



Esperienze di Lavoro dal 2003

Collaboratore dal **(dal 2003 al 2010/11)**
GRUPPO ENODIS /MANITOWOC ITALIA SPA
Area dimostrazione tecnologica di attrezzatura di ristorazione

(consulente trainer chef, dimostrazione per l'Italia nel settore forni per il gruppo Enodis)

Accelerated cooking System

Forni trivalenti convotherm

Friggitrici frymaster

Forni a nastro lincoln

Abbattitori castelamac

Microonde Merrychef

Blender Blendtec

Griglie Garland

... garland, Cliveland, Delfid, Varimixer ... Altre marche del gruppo)

Responsabile demo per direzionali

Ikea – Coop italia – Esselunga - Mc donald italia – tigross - Aia - enti ... Altro

Responsabile demo per rivenditori e Chef application

Ristocontract – Kent - Arredafrigor2 – coalca – Aia - ecc...

TOPAN food industry (attivo dal 2010)

VEDELAGO TV

(ricerca e sviluppo per nuovi prodotti industriali con surgelazione rapida ad azoto liquido)

PBS ACADEMY (attivo 2009)

Torri di quartesolo - vicenza

Corsi di barista gastronomo

Consulenze ristorative Consulente e docente dal 2010

* Docente dal 2010

ISTITUTO CASTALIMENTI BRESCIA” (attivo dal 2010)

(corso di cucina creativa vegetariana di corretta alimentazione - pubblicazioni - cd rom - libro degli antipasti – area ricerca se sviluppo)

Progetto forte village

Progetto maister Cock merano

Progetto intolleranze alimentari

Progetti area trasformazioni tecnologiche

Altro ...

DE CARLO olio e sott'olio

Bitritto bari **(attivo dal 2009)**

(ricerca e sviluppo)



ANNO 2013

NICOLA MICHIELETTO - CONSULENTE CHEF dal 1991: Ispiratore della Cucina e Pasticceria Salutistica professionale



Esperienze di Lavoro dal 2012

Consulente al 2012

KENT di Marco Bordoni (attivo)

San Giovanni Lupatoto - verona

Consulente per grandi comunità ecclesiastiche

- Consulente dal 2010 per mezzo di kent

AIA consulente tecnologico per apertura spacci

San Martino Buonalbergo Verona

- Consulenze per protezione civile verona

- consulenze per casa di riposo villa spada

- Azioni di vendita per il rist 3 corone di Giovanni Rana, Perbellini ... altro

Consulente

GICO attrezzature ristorative (attivo) dal 2010

Progettazione nuovi forni a gas ad alto rendimento

Vazzola Treviso

Gruppo di lavoro ricerca e sviluppo

Friggitrice alta tecnologia

Forno alta tecnologia

Piani cottura alta tecnologia

Gruppo di lavoro:

Tecnologo: Tommaso Fracassi - Mkt: Enrico Dota

Collaboratore dal 2010

ELOMA FORNI SPA (attivo)

MAISACH GERMANIA (gruppo ALI)

consulente trainner chef, dimostrazione per l'Italia nel settore forni. Ricerca & sviluppo per il gruppo ALI

Collaboratore gruppo Ali Spa

GRUPPO ALI Spa (attivo)

Consulente dal 2012

Ali Spa, QSR, Oem, Ambach, AliNordest, Ali Grandi impianti, Esmach, Alicontract, Olis, Mareno, Baron, Eloma

Cernusco sul Naviglio - Milano

Gruppo di lavoro per ricerca e sviluppo nuovi prodotti, supporto commerciale per grandi gruppi, ricerca e sviluppo per prodotti e sistemi e tecnologie di cottura avanzate per la ristorazione classica e commerciale /veloce

Altro....



ANNO 2013

NICOLA MICHIELETTO - CONSULENTE CHEF dal 1991: Ispiratore della Cucina e Pasticceria Salutistica professionale



Stage specializzati nel Ramo Sanitario/salutistico

Palatini – Terme di Salzano
Reparto di cucina
Reparto di terapie naturali
Salzano - VENEZIA

Terme di Sant’Omobono
Reparto cucina
Valle Imagna - Bergamo

Diploma di “Operatore Addetti all’Assistenza”
En.Ai.p. - Regione Veneto
(Area operatore sanitario)
Mirano - VENEZIA

Corso di specializzazione
“Progetto Naturopata”
Paul Carton – (area operatore sanitario)
Salzano - VENEZIA

Terme di Cumano
“menù salutistici”
Trento

Casa di riposo “Mariutto”
(Area anziani)

Mirano - VENEZIA Ceod “Don Orione”
(Area Handicap)
Chirignago – VENEZIA

Centro “La Cometa”
(Area Handicap)
Le Giare - VENEZIA

Ospedale - reparto di “Medicina” e “Pronto Soccorso”
(Area utenza ospedaliera)
Mirano – VENEZIA

Centro di recupero “Don Milani”
(Area tossicodipendenti – alcolisti)
Mestre – VENEZIA

Ristorante vegetariano “Joia” MILANO

Panificio “Profanter” Bressanone – BOLZANO
Corso di specializzazione Lorent Capdeville “Nizza” France

Stage di specializzazione Asl Bassano , Mirano, Padova,
Venezia Aggiornamento con dott. Nutrizionista Carlo
cannella

Stage di specializzazione presso L'istituto Etoile con maestri di
fama nazionale e internazionale

Collaborazioni con tecnologici alimentari, dietisti, pediatri,
nutrizionisti , dietologi e biologi.

Aule dimostrative varie e confronti con altri colleghi

Altri...



ANNO 2013

MICHIELETTO NICOLA - CONSULENTE CHEF dal 1991: Ispiratore della Cucina e Pasticceria Salutistica professionale



Seminari di aggiornamento

“Immagine e Consenso”

per una nuova cultura del servizio

dott.ssa Giacomina Lapenna

. “Strategie e Gestioni Aziendali”

rag. Massimo Brotto

. “Management Chef de Cuisine”

chef di cucina leader in cucina

dott.ssa Elsa Schiatti

. “Sistema autocontrollo Haccp”

controllo ufficiale degli alimenti per normativa

dott. Luigi Tonellato & dott. Claudio Orlando

. corsi di tecnologie di cottura avanzate (Francia, Italia, Germania)

. Psicologia nell'alimentazione”

Convegno presso Veneto Agricoltura

Dott.ssa Anna Maria Finocchiaro

. Formazione di concetti di ristorazione avanzati e impianti presso enodis france – Nizza

. Confronto con colleghi italiani ed esteri presso Bocuse d'or – Lione

. Fcsi membro 2007

. Convegno "Master Group" - Treviso

. Convegno cuochi – salute a tavola - Molfetta – Bari

. Convegno Associazioni sclerosi multipla - Re – Novara

. Corsi di vari genere presso l'istituto Etoile di Sottomarina di Chioggia – Ve

. Corsi con studio di comunicazione “Metalli Lindberg” – Conegliano - Tv

. Convegno allergie e intolleranze alimentari – celiachia - Bassano

Cooking training management – tangram, dieffe

Quick service restaurant - format ristorativi veloci – Cincinnati – Dyton Usa

-training di ricerca e sviluppo per nuovi attrezzature ristorative per nuovi sistemi di trasformazione.

Altro...



ANNO 2013

MICHIELETTO NICOLA - CONSULENTE CHEF dal 1991: *Inspiratore della Cucina e Pasticceria Salutistica professionale*





Complete Health Food System



nicola michieletto
food consultant

via Cavin di Sala 156/2
30035 Mirano - VE
mob. +39 3470349479

nicola@nicolamichieletto.com
www.nicolamichieletto.com



Denominazione Michieletto Nicola
Partita Iva 04005790276
Codice fiscale MCHNCL64T20F904H

ANNO 2013



CONSULENTE CHEF NICOLA MICHIELETTO

