

PRESENTAZIONE & CURRICULUM VITAE

NICOLA MICHIELETTO SAS

Cv per istituzioni e enti

ANNO 2016



CUOCO - FOOD CONSULTANT

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 " - la cucina dei colori - succhi, frullati&sorbetti-



ANNO 2016

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



Panoramica

Società: «NICOLA MICHIELETTO SAS»

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

Tel. 041.640424 - Cell 347.0349479 (personale)

P.iva C.fiscale 04342240274

E-mail nicola@nicolamichieletto.com

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



ANNO 2016

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



Consulenze, docenze, ricercatore

Consulente gastronomo per progetti di ristorazione specialistica e tecnologica

Consulente per realizzazione nuovi format ristorativi

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 (area industriale e 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

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

Esperto di ristorazione commerciale: area tecnica, produttiva e formatizzazione

Docente per scuole professionali private , parificate e statali di cucina

Consulente per area tecnologica e area salutistica per offerta alberghiera di catena

Supporto marketing per nuovi motivazioni di vendita prodotti

Ricerca e sviluppo nuove attrezzature tecniche e tecnologiche di ristorazione

Esperto di nuovi sistemi di ottimizzazione dei processi nel campo ristorativo



ANNO 2016

NICOLA MICHIELETTO SAS - 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 Italia e estero
- 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 2016

NICOLA MICHIELETTO SAS - 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 / collaborazio 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 etoile 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

Collaborazione comitato scientifico CAST Alimenti la scuola dei mestieri del gusto

collaborazione consulenti specializzati settore ristorativo Castalimenti Consulting

corso di internazionalizzazione «Giulio Veneri» - Castalimenti

Altro...



ANNO 2016

MICHIELETTO NICOLA SAS -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

«succhi & centrifugti (tecniche nuove) 2014

Altro ...

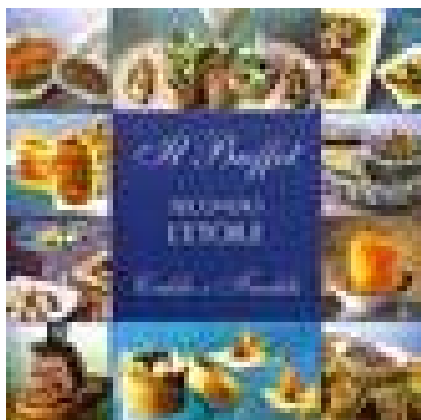


ANNO 2016

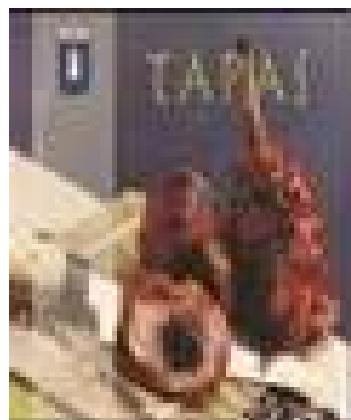
MICHIELETTO NICOLA SAS - CONSULENTE CHEF dal 1991: *Ispiratore della Cucina e Pasticceria Salustica professionale*



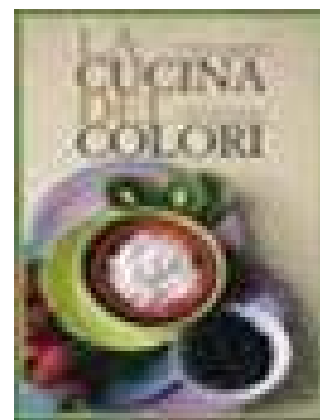
La produzione



Il buffet secondo l'étoile sorbetti



Tapas



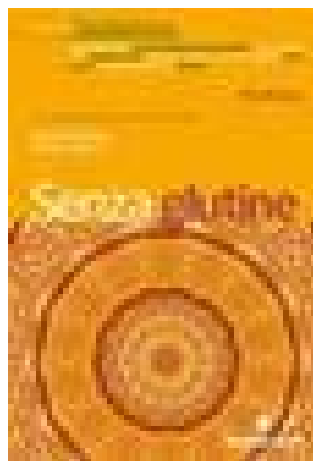
la cucina dei colori



succhi frullati e



34 chef contro il cancro con gusto



senza glutine



premio del museo 2013



Esperienze di Lavoro subordinato dall'1982 al 1999

1982

Commis di Cucina presso
Hotel "Monaco & Quisisana"
Società "Giannetti Hotels
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

1984-85

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

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 2016

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



Esperienze di Lavoro di consulenza 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”**
Concorsi e manifestazioni

Collaboratore
PASTIFICIO LA ROMAGNOLA –
Lugo di Romagna Ferrara
Area ricerca e sviluppo nuovi prodotti cerealicoli (cus cus e
paste senza glutine)
(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 e banchetti)

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
Steineriana)

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

CASCINA MONETA DI BARGERIO & C
Varese – prodotti biologici
(ricerca e sviluppo)

OFFICINE BANO FORMAZIONE & RICERCA E SVILUPPO
Arsego padova Consulenze

USLL 16 DI PADOVA uff. igiene e nutrizione
Padova – dott. Rocco sciarone
presentazione cucina naturale e prevenzione rischio alimentare
Percorso di formazione presso artigiani e commercianti del comune di
Padova



ANNO 2016

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



Esperienze di Lavoro di consulenza dal 1999

* Docente dal 1998 al 2010

ISTITUTO SUPERIORE DI ARTI CULINARIE "ETOILE"

Sede – "TUSCANIA VITERBO

DOCENZE CORSI

Corsi di cucina e pasticceria salutistica
Corso di cucina vegetariana e vegana
Corso di alta cucina con il sottovuoto
Corso paste e cereali
Corso tecniche e tecnologie di cottura
Corso di carne
Corso di pesce
Corso di alta formazione di 10 e 15 giorni

DIVISIONE LIBRI

i tascabili Etoile
Buffet e antipasti secondo l'etoile
tapas

DIVISIONE RICERCA E SVILUPPO

Progetto culto e decanto – Airport elite - venezia
Progetto donna pepper con costa group
KONO PIZZA (ideatore del prodotto)
Ideatore e ricerca e sviluppo del cono pizza con rossano
Boscolo del progetto kono pizza

DIVISIONE CONSULENZE

progetto piazza italia beijing – Crai
progetto molo 5 – venezia
progetto con ebit sardegna
progetto autogrill gallerie
Progetti vari per gruppo boscolo hotel
Altro ...

Executive chef di gruppo

GRUPPO BOSCOLO HOTEL

BOSCOLO RISTORAZIONE

Creazione format tazio restaurant
Ottimizzazione di format ristorativi esistenti
Progettazione tecnica, tecnologica nuove aperture
Menù e buyer
Rapporti con il personale e nuove assunzioni

Start up nuovi hotel - 5 nuove aperture di gruppo

- Budapest Ungheria
- Gran ducato di toscana – Firenze
- Tazio Exedra – Roma
- Terrazza Exedra – Roma
- Aleph – Roma
- Altro



ANNO 2016

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



Esperienze di Lavoro di consulenza dal 1999

Dal 1991 presso (attivo)

**TERME DI SALZANO “ISTITUTO PALATINI”
CLINICA DI MEDICINA NATURALE**

Dirett. Sanitario “dott. Leonardo Campagnaro”

Via Roma, 222

30030 Salzano – VENEZIA

Chef e responsabile 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)*

- *cucina e pasticceria salutistica protettiva*

- *Tisane, infusi e decotti*

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)*

Cucina salutistica

Cucina vegetariana e vegana

Cucina antroposofica

Cucina protettiva e preventiva

Dal 1994 presso (attivo)

**“ECOR NATURASI” “DISTRIBUTORE DI PRODOTTI
ALIMENTARI BIOLOGICI & BIODINAMICI**

(Distribuzione Alimentare Specializzata)

Via Palù, 23

31020 San Vendemiano – TREVISO

Consulente

consulente per la qualità sensoriale dei prodotti

ricerca e sviluppo prodotti con aziende fornitrici di prodotti bio

consulenze per nuovi format dedicati

Ricettari di prodotti salutistici a marchio ecor

Controllo qualità di filiera di produzione dei prodotti

Ricerca e sviluppo per aree ristorative e centro di produzione

Corsi di cucina per negozianti

Promozione nuovi prodotti all'interno dei punti vendita

Responsabile chef per grandi eventi aziendali:

. Porte aperte Conegliano 7000 pasti

. Porte aperte Divaira 3000 pasti

. Porte aperte cascine orsine 5000 pasti

. Porte aperte Bernardi 2000 pasti

. Porte aperte roma 3000 pasti

. Eventi interni e cerimonie

altro



ANNO 2016

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



Esperienze di Lavoro di consulenza 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

Consulenze e formazione per

•**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

* socio fondatore e collaboratore (attivo)

LA STAZIONE - ASSOCIAZIONE ONLUS

zona artigianale Campidui - Conegliano TV

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

Collaboratore per docenze e corsi

COMUNE DI VENEZIA

Area refezioni scolastiche - nidi - materne - elementari

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

Docenze e corsi di aggiornamento

CAMST/SARCA/GEMEAZ

Area refezioni scolastiche - nidi - materne - elementari

(ottimizzazione menù - corsi addestramento personale di cucina)

consulente

BIOLAB – GORIZIA

Prodotti alimentari vegetariani

Area ricerca e sviluppo nuovi prodotti gastronomici

(azienda di produzione di prodotti macrobiotici)



ANNO 2016

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



Esperienze di Lavoro di consulenza dal 1999

consulente

GRUPPO ORIENT EXPRESS (attivo)

Villa san Michele – Fiesole – Fi

Splendido di Porofino - Sv

Pasticceria e Cucina salutista, dietetica e biologica/biodinamica

Colazioni d'albergo salutistiche

Tecniche e tecnologie di cottura

Consulente/collaboratore

GRUPPO ARPLAN

Padova

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

consulenza

REX CAFFE' TRIESTE

trieste

Menù, avviamento, start up

Consulenze 2005

MOLO5, SHOWROOM, PESCO'

Mestre e padova

- . *Format e menù innovativi*
- . *Organizzazione reparto di cucina*
- . *Ottimizzazione dei sistemi e dei processi*
- . *Formazione del personale*
- . *Start up delle diverse cucine*

* Collaboratore attivo

GRUPPO CASTELMAC ICEMATIC SPAAligroup

(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” (dal 2007 al 2011)**

Cattedra per 3 classi

Cattedra Cfp per anno scolastico curricolare

Progetto IFTS 4 anno

Progetto “format innovativi” confesercenti padova

Consulente per nuova apertura 2008 attivo

“LA COMMEDIA DELL'ARTE”-

Consulente start up – Lussemburgo

Format e menù ristorativa e pizzeria

Formazione personale

Start up

* *Consulente per*

“360° FOOD CONSULTING”

Progettazione Ecologia e Salute nella ristorazione



ANNO 2016

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



Esperienze di Lavoro di consulenza 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 – tigrass - Aia - enti ... Altro

Responsabile demo per rivenditori e Chef application

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

Consulente e docente dal 2010

PBS ACADEMY (2009)

Torri di quartesolo - vicenza

Corsi di barista gastronomo

Consulenze ristorative

consulenze dal 2012

TOPAN food industry (attivo dal 2010)

VEDELAGO TV

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

Docente dal 2013

UNIVERSITA' DEI SAPORI DI PERUGIA

corso di cucina salutistica e tecnologie avanzate di cottura

DE CARLO olio e sott'olio

Bitritto bari **(attivo dal 2009)**

*(ricerca e sviluppo prodotti conservieri) **



ANNO 2016

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



Esperienze di Lavoro e di consulenza

Collaboratore gruppo Ali Spa

GRUPPO ALI Spa (attivo)

Consulente e Chef di gruppo dal 2012

Ali Spa, Cernusco sul Naviglio - Milano

Alicontract (Milano)

Ali Grandi impianti (Milano)

- QSR ristorazione commerciale ,(Milano)

OEM forni a nastro e forni da pizza (Mantova)

- R&D forni a nastro

- Demo Minitalia

Ambach grandi cucine (Bolzano)

r&d nuovi prodotti (basiere)

Demo per Carnival e MSC, Ceresio7,

Training per chef e rivenditori

Elaborazione di nuove concept di attrezzature e di sistemi

Altro....

Ali Nordest :

- olis, Baron grandi cucine (Sedico)

- Mareno grandi cucine (Conegliano)

- r&d nuove attrezzature high performance

- Formazione per commerciali sulle tecniche e tecnologie innovative di cottura

- Elaborazione di nuove concept di attrezzature e di sistemi

- Formazione agli chef nell'utilizzo di alcune attrezzature specialistiche

Collaboratore dal 2010

ELOMA FORNI SPA (attivo)

MAISACH GERMANIA (gruppo ALI)

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

Ristorazione classica e grandi gruppi

Ristorazione collettiva: Serenissima ristorazione,

Ladisa ristorazione, Genesi ristorazione, Ristorazione Alpi

Supermercati: Gulliver , Conad, Emisfero, Eurospin ...



ANNO 2016

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



Esperienze di Lavoro e di consulenza

Consulenza attiva 2014

HEINNEKEN BICOCCA (ALIGRANDI IMPIANTI)

Milano

*Ottimizzazione organizzazione interna, menù,
tecnologie di cottura per 2 pub a marchio*

Consulenza attiva 2014

ELIOR RISTORAZIONE

(fcsi e studio associati Giubilesi)

Milano

*Piano di fattibilità di tecnologia di cottura applicate
per ospedale gemelli*

Consulenza attiva dal 2014

RIST. MONDO D'ORO VERONA

RIST. DA CERA LUGHETTO VENEZIA

RIST. PASTIC PICCHIO - LORETO

Consulenza attiva 2014

LA GESTIONE – ISOLE - MEDITERRANEO

Mestre Venezia

*Ottimizzazione organizzazione interna,
Menù
tecnologie di cottura per 2 centri di produzione e 5
punti vendita di ristorazione commerciale*

Consulenza attiva 2014

FONDAZIONE OASI (attivo)

San bonifacio Verona

case di riposo

*Ottimizzazione organizzazione interna,
Menù
Ottimizzazione delle risorse umane
Tecniche e tecnologie di cottura avanzate
Start up dei nuovi processi*



ANNO 2016

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



Esperienze di Lavoro e di consulenza

Consulente dal 2005

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 risposo villa spada**

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

- **OPUS DEI** consulente tecnologico per tutti gli istituti del Nord Italia

Consulente dal 2010

GICO attrezzature ristorative (attivo)

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

Consulente dal 2013

SUPERMERCATI IPERAL SONDRIO (attivo)

consulente nuove ricette per ristorazione e banchi gastronomia

La fuentes - Sondrio - Colico - Calolzio corte

Consulente

FCSI ITALIA (international food consulting)

Gruppo di consulenti nel ramo ristorativo alberghiero

Sede presso Castalimenti

Consulente dal 2013

VANGHETTI SRL

Consulente per start up Gastronomie Gdo e Ds

Conad, Iperconad, Todis, Eurospin, Emi, Famila



Esperienze di Lavoro di lavoro e di consulenza

Consulenza attiva 2014

CONFESERCENTI VENETO

ASCOT

veneziano

Progetti con imprenditori e ristoratori del territorio

Eventi promozionali

Consulenza attiva 2015

HOTEL CORMORAN

Consulenza attiva 2015

HOTEL CORMORAN

Villa Simius

Villa Simius

Consulente food

Supervisione strategica

Controllo di qualità ristorativa



ANNO 2016

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



Esperienze di Lavoro di lavoro e di consulenza

Consulenza attiva 2015
CASTALIMENTI DOCENTE
CASTALIMNETI CONSULTANT



ANNO 2016

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



Esperienze di Lavoro di consulenza

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)

Docente per corsi di specializzazione

*corsi di alta formazione di cucina,
cucina e pasticceria salutistica*

Cucina vegetariana

Cucina delle intolleranze alimentari

alta cucina con tecniche moderne

Alta ristorazione con tecnologie di cottura

progetto impresa

Street food

Altro ...

Attività parallele

Supervisione stage allievi di cucina e rapporto con chef interessati

Promozioni speciali. Civiltà del pane

CIA Culinary Institute of America

Host per Fipe

Host per Future Bar

Tutto food

Expo per Rai

Refresh Sigep

Altro ...

Consulenze presso:

Forte village Sardegna

Cormoran Sardegna

Metro Academy

Progetto Maister Cook Merano

Progetto Tempo Libero Brescia

Progetto Ristorazione Perimetro

Progetto Costa Crociere Grandi navi

Progetto per Italiaalimentari gruppo Cremonini

Comitato scientifico Castalimenti

Altro ...

Corsi per Magazzino alimentare:

Cucina vegetariana e vegana

Cucina salutistica

Centrifugati ed estratti in cucina

Altro ...



ANNO 2016

NICOLA MICHIELETTO SAS - 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

Attività di comitato scientifico con FCSI Italia

Altri...



ANNO 2016

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



Seminari di aggiornamento sulle tecnologie, tecniche di trasformazione e conservazione

“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

Convegno «studio associato Massimo Giubilesi»

. 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 e per nuovi sistemi di trasformazione e servizio.

-convegni FCSI Italia (host milano, politecnico Milano ...)

Altro...



ANNO 2016

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





Complete Health Food System



nicola michieletto sas
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 C.fiscale 04342240274
Codice fiscale MCHNCL64T20F904H

ANNO 2016



CONSULENTE «NICOLA MICHIELETTO SAS»

