



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome MICHELANGELO MASONI
Indirizzo Via Nicola Pisano, 72 Viareggio (Lu) 55049 Mobile +39 348 44471921
michelangelomasoni@gmail.com

Nazionalità Italiana
Data di nascita 05 MARZO 1970 A PISA

Settore professionale

Consulenza professionale Food & Beverage
Organizzazione Banqueting / Catering

ESPERIENZA LAVORATIVA

HR Coach Project Manager, Eataly gennaio 2024 attuale
COO Tessieri, ottobre 2024 febbraio 2026
COO Le Follie di Carlo Giusti, gennaio 2024 agosto 2024
F&B; Manager Manager OP Cittadella Della Pesca Viareggio Maggio
2023 dicembre 2023
Responsabile R&D Pantano Carni SPA gennaio 2019 agosto 2023

Più di venti anni di esperienza nell'Azienda di famiglia.
Quattro generazioni di macellai norcini, e produttori diretti di prodotti selezionati.
Conoscenza di bestiame e razze.
Conoscenza della lavorazione della materia prima.
Continua ricerca di materiali naturali ed ecologicamente tollerabili

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Maturità Liceo Classico "Galileo Galilei" di Pisa
Dottorato Business Administration, Western State University

Inglese

- Capacità di lettura: B1
- Capacità di scrittura: B1
- Capacità di espressioni orale: B1

Spagnolo

- Capacità di lettura: B2
- Capacità di scrittura: B2
- Capacità di espressione orale: B2

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Capacità di costruire e coordinare un gruppo di lavoro.

Capacità di gestire le dinamiche interne del gruppo, con capacità di ascolto delle persone, al fine di capire i loro problemi e risolverli in tempi rapidi. Capacità assoluta di adattarsi a situazioni con la massima flessibilità operativa.

Capacità di lavorare in situazioni di stress ed orari variabili (fine settimana, a tarda notte).

Capacità di gestire le emergenze in breve tempo.

Gestione del personale (cuochi, camerieri capi dipartimento, ecc)

Interfaccia e mantenimento relationship con i clienti, pianificazione di eventi, e sopralluoghi da gestire.

CAPACITÀ E CONSULENZE TECNICHE

Più di venti anni di ricerca e relativa conoscenza nel settore super freschi del mercato di carne, salumi e formaggi. Capacità di pianificare, gestire e budgetare un evento dall'inizio alla fine, dalla stima della analisi critica e budgeting dei costi a completamento. La conoscenza dettagliata di tutti gli elementi che costituiscono un'attività di banqueting, come cibo e bevande, attrezzature, logistica, tempistica, programma di un evento

CAPACITÀ E CONSULENZE INFORMATICHE

Sistema operativo Windows, le applicazioni di Office: Outlook, Explorer, Word, Excel.

Sistema operativo Mac, l'applicazioni di Drive.

CAPACITÀ E CONSULENZE ARTISTICHE

La passione del cucinare tramandata dalla cultura familiare. Scrivere recensioni ed articoli circa argomenti enogastronomici.

PREMI RICEVUTI

Dicembre 2014 premio guida foodies (articolo Gambero Rosso) ;

Dicembre 2019 5 posizione nazionale per la categoria 50 Top Italy Trattorie bistrot Moderni;

ESPERIENZE ACCADEMICHE E DIDATTICHE

2011 Curatore e autore testi per rubrica L'ora di cena, Pennablu edizioni;

2015-2019 docenze Scuola Tessieri;

2018 docenza per formazione professionale per Provincia di Pisa;

2019 tutor per la stesura di un parte delle tesi di laurea della dott.sa Belotti e della dott.sa Carbonara presso Politecnico di Milano sulla case-history Economia Circolare nel Mondo Carne;

2019-2020 tutor per la redazione delle tesi di laurea del dott. Pietro Marcato e del dott. Leonardo Tognon , laureandi presso Università degli Studi di Padova, in Pantano Carni;

29/01/2020 Workshop Osservatorio Food Sustainability su Invito Dr.ssa Giulia Bartezzaghi Politecnico di Milano Bovisa;

2020 Stesura relazione analitico descrittiva per tesi di laurea dott. Emily Queruli Università degli Studi di Venezia,

17/12/2022 docenza in UNIPD sede di Legnaro Veneto Facoltà Scienze dell'Alimentazione Modelli di sviluppo sostenibile di impresa nel mondo; (su invito del Prof. Andrea Menini e Prof. Franco

Tagliapietra)

21/12/2022 docenza in UNIPD dipartimento di Economia & Commercio ,Nuovi modelli di innovazione nel business delle imprese produttrici di carne; (su invito del Prof. Andrea Menini);

PARTECIPAZIONI TELEVISIVE

2014-2016 Aspettando il Tg varie presenze La7;
2015 Il cavolo a Merenda speciale in 4 episodi RTv38;
2016 tre episodi Gusto Canale 5 dopo il tg;
2017 un episodio Prova del Cuoco Rai Uno;

Curriculum Vitae, Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi DL n°196/03 del 30/06/2003