

Via Ronco 20
16010 Mele (GE)
☎ 340 8503783
✉ mattolini74@icloud.com

Michele Attolini

Dati personali

Data di nascita: 09/04/1974
Luogo di nascita: Genova
Residenza: Mele (GE)
Stato civile: Coniugato

Istruzione

1998 Università degli Studi di Parma

Esame di Stato per l'abilitazione alla professione di
Tecnologo Alimentare

1993- 1998 Università degli Studi di Parma

Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

(durata del corso: 5 anni)

Votazione: 107/110

Tesi condotta presso l'Istituto Lattiero Caseario di Lodi in collaborazione con la Parmalat S.p.A.

Titolo della Tesi:

"Latti fermentati: caratterizzazione chimica e microbiologica"

Esperienze di lavoro 01/04/2012 – in corso CIR food s.c. – Reggio Emilia (RE)

Direttore Area Nord Ovest

Coordinamento dell'intera area territoriale Nord Ovest di CIRFOOD

12/2003 – 31/03/2012 CIR food s.c. - Reggio Emilia (RE)

Responsabile Ufficio Qualità e Sicurezza Area Nord Ovest

Pianificazione dei menù da impiegarsi nei vari servizi in gestione

Definizione delle materie prime da impiegarsi per ciascun appalto

Gestione delle Non Conformità di servizio

Visite Ispettive presso le attività di produzione e somministrazione pasti

09/2003 – 11/2003 Preti Dolciaria S.p.A. - S. Olcese (GE)

Responsabile Gestione Qualità

Responsabile Controllo Qualità della linea di produzione

Sviluppo di nuovi format da lanciare sul mercato

Gestione del pacchetto di certificazioni in capo alla Società

Gestione dei rapporti commerciali con i clienti in termini di qualità del servizio
 Gestione del rapporto con i fornitori e dell'intero processo degli approvvigionamenti

01/2002 – 12/2002 Dolciaria Val d'Enza S.r.l. - Canossa (RE)

Responsabile Gestione Qualità

Ottenimento della Certificazione di Sistema Qualità secondo le norme ISO 9001:2000 (*VISION 2000*) in qualità di Responsabile Gestione Qualità

01/2000 – 12/2001 Dolciaria Val d'Enza S.r.l. Canossa (RE)

Responsabile Controllo Qualità

Responsabile Ricerca & Sviluppo

Gestione dello start-up degli impianti relativi al nuovo stabilimento

Controllo dei parametri del processo produttivo e gestione delle analisi sulle materie prime, sui semilavorati e sui prodotti finiti

Redazione di un nuovo piano di autocontrollo HACCP secondo i criteri contenuti nel D. Lgs. 155/97

Ricerca & Sviluppo di nuovi prodotti da lanciare sul mercato

Ottimizzazione dei parametri dell'intero ciclo tecnologico

Gestione dei rapporti con clienti/fornitori

Instaurazione all'interno dell'azienda del metodo di produzione da "agricoltura biologica"

Formazione

Anno	Corso svolto
2021	FNC- ARS ORATORIA IN PUBBLICO ED IN AULA
2021	FNC-POWERPOINT
2021	FNC- WORD
2021	FNC-ASSEGNARE OBIETTIVI, MOTIVARE E DARE FEEDBACK
2021	FNC-RICEVERE FEEDBACK
2021	Aggiornamento Permanente Ambrosetti
2021	FNC- EXCEL
2020	Modello 231 e normativa antitrust
2019	Modello 231 e normativa antitrust
2019	Management Meeting
2019	UP - Attitudini e Competenze
2019	CIRFOOD siamo noi
2019	Aggiornamento Sicurezza Dirigenti/Procuratori ASR
2019	Risk & Crisis Management
2019	Manuale Approvals
2018	Modello 231 e normativa antitrust
2018	Management Meeting
2018	UP - Attitudini e Competenze
2018	AGGIORNAMENTO QUINQUENNALE SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO
2018	Sensibilizzazione alla cultura delle legalità (Anticorruzione e antitrust)
2018	Formazione MBO Valutatori
2018	Percorso di Coaching

Anno	Corso svolto
2017	D.Lgs 231-2001
2017	Percorso Manager - OUTDOOR
2017	Mic Capi Area
2017	UP - Attitudini e Competenze
2017	Design Thinking
2017	Sensibilizzazione alla cultura delle legalità (Anticorruzione e antitrust)
2017	Aggiornamento Sicurezza Dirigenti/Procuratori ASR
2016	Ciclo Manageriale (Board Allargato)
2016	Percorso Manager - OUTDOOR
2016	UP - Attitudini e Competenze
2016	Aggiornamento Sicurezza Dirigenti/Procuratori ASR
2016	Percorso per capi
2015	D.Lgs. n° 231/2001 Responsabilità amministrativa delle persone giuridiche
2014	Aggiornamento Sicurezza Dirigenti/Procuratori ASR
2013	Aggiornamento Sicurezza Dirigenti/Procuratori ASR
2012	Progetto Germoglio - Wave
2012	Aggiornamento Sicurezza Dirigenti/Procuratori ASR
2010	Norma ISO 22000/2005-sistema di gestione per la sicurezza alimentare
2010	Ediz. 2 - Rev. Manuale di Autocontrollo - agg.
2010	Assicurazione Qualità - agg.
2010	Laboratorio di autosviluppo
2008	Legge 123/07: novità in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro.
2008	Development Center
2008	Ediz. 2 - Rev. Manuale di Autocontrollo - agg.
2007	Ediz. 2 - Rev. Manuale di Autocontrollo - agg.
2007	Ediz. 2 - Rev. Manuale di Autocontrollo
2005	Applicazione Ricerca e Sviluppo