Curriculum professionale del Docente/Formatore BURLACU DORINA

Dati identificativi	
Nome, Cognome, luogo e data di nascita, telefono, posta elettronica	DORINA BURLACU
Istruzione e Formazione	
Titolo di studio Tipologia (laurea, diploma ecc.)	1987 - LICEO - DIPLOMA DI SCUOLA SUPERIORE
Dettaglio del titolo di studio (Es: Ragioneria, Laurea in Giurisprudenza ecc,)	Indirizzo in filologia e storia dell'arte
Altri Titoli di Studio	2003 /2007 - UNIVERSITA' DI SIENA PER GLI STRANIERI Certificazione di italiano come lingua straniera 2003 - ATI IAL ER CFP NAZARENO-FOND. OMAL-AECA Qualifica di Addetto alla ristorazione, livello europeo 2° 2006/2008 - ALMA COLORNO ACCADEMIA DI CUCINA ITALIANA Corsi vari di specializzazione 2018 /2019 - ACCADEMIA CUCINA EVOLUTION Conseguimento master in "Culinary Nutrition" 11/2022 – Premio 5 Stelle D'Oro in cucina sotto il patrocinio della Regione Toscana 11/2022 – Attestato semifinalista Il Miglior Chef D'Italia – 30 Top Chef d'Italia 11/2022 – Attestato per miglior innovazione della preparazione presso il Concorso Gelato a Due – Mostra Internazionale del Gelato MIG 2022 – Longarone 03/2023 - conseguito Premio Cinque Stelle d'Oro della Cucina Italiana conferito da AIC ad Aversa Napoli 07/2023 – Corso di aggiornamento in scienze della gastronomia realizzato con Summer School – Università di Pollenzo – Parma 11/2023 – Diploma Summer School Scientific Gastronomy 12/2023 – Premio Arete' conseguito per arte in cucina rilasciato da Associazione Politeia presso Biblioteca del Senato Italiano 12/2023 – Medaglia d'Oro alla carriera conferita dall'Associazione Italiana Cuochi

Esperienze Professionali	
Indicare le esperienze professionali (periodo dal... al, presso , ruolo)	1/02/2004 – 30/07/2005 Aiuto cuoco - 3°livello presso Trattoria *"IL TORCHIO"* Montecchio (R.E.) 1/09/2005 – 30/06/2006 Cuoca - 3° livello presso Trattoria *"LAGO DI GRUMA"* Campegine (R.E.) 3/10/2006 – 30/06/2007 Collaborazione con la Scuola Alberghiera di Serramazzoni 11/01/2007 – 30/06/2007 Coordinamento e organizzazione di attività ristorative e ricettive relative all'esercizio di convegnistica e di BAR-TAVOLA CALDA presso *"LA SCUOLA DI SERRA CAFFE'* RE E *"EUROPA SOC. COOP"* - MO 2/07/2007 – 30/12/2008 Cuoca - 3° livello presso *BAR GIOVE-TAVOLA CALDA di* RE 1/09/2008 2/11/2019 Docenze di cucina di varie edizioni di corso "Addetto alla ristorazione" presso IAL di PARMA in collaborazione con IAL dell'Emilia Romagna Stagione estiva 2008 – 2009 – 2010 Capo cuoca presso Hotel Fontanaleccio - 3 stelle, Isola d'Elba 02/2010 – 3/2010 Docente di cucina presso l'Università Cattolica di Piacenza Docente del corso di cucina per FIBA Cisl Reggio Emilia 2013 - Cuoca -2° livello- presso tavola calda "Baraonda" RE Cuoca -2° livello-Presso: ristorante "Dish" RE 04/2012 – 05/2012 Docente del corso di cucina sulle intolleranze alimentare e la gestione dei grassi nell'alimentazione, collaborazione con l'AUSL di Reggio Emilia e Scandiano Servizio e Igiene 10/2012 **ad oggi** Docente del corso "Produzione e distribuzione pasti" presso Form Modena MO 4/2014 – 5/2014 Docente del corso di cucina sulle intolleranze alimentare e la gestione dei grassi nell'alimentazione, collaborazione con l'AUSL di Reggio Emilia presso Viano e Castellarano, Servizio e Igiene Cuoca presso Vogue Cafè Srl, RE

	Show Cooking Time presso la Fiera degli Sposi, centro fieristico di Parma 01/01/2014 31/12/2018 - Consulenza e collaborazione con il ristorante di pesce "Osteria del liffo", Sassuolo, Modena Dal 2015 **ad oggi** - Docente di vari corsi di cucina e "finger food " e di cucina vegana e vegetariana presso Confesercenti di Parma Cuoca presso bar tavola calda "San Diego" Reggio Emilia Dal 2015 **ad oggi** - Docente in corsi area ristorazione (cucina vegana, tecniche di base di cucina, pasta fresca, cucina a base di pesce, gastronomia, finger food, cucina del benessere, ecc) e docente di merceologia alimentare in corsi di commercio e somministrazione SAB e corsi apprendistato presso CESCOT srl Reggio Emilia Dal 2015 al 2019 - Cuoca presso campeggio "Over The Wall" CISV Montecchio, RE e Nonantola MO Dal 2015 al 2020 - Consulenze area ristorazione presso Funny Catering Montecavolo Reggio Emilia Dal 2015 al 2018 - Docenze corso di aggiornamento professionale per cuochi presso ISCOMER e seminari area ristorazone– sede RE e PR 02/2018 - Cuoca in evento Ballo Del Doge di Venezia 02/2018 – 03/2018 - Docenze area ristorazione per società LEN SOC COOP 05/2018 – 06/2018 - Docenze area ristorazione in corso "Tecniche di base di cucina" per ente di formazione PERFORMARE Consulenza e ristorazione in Ente Fiera Bologna – evento CERSAIE – e organizzazione eventi ristorazione presso Stadio di Parma 10/2018 Preparazione finger food per evento organizzato in Cannes (Francia) per Salvatore Ferragamo Dal 2018 **ad oggi** - Partecipazione ad eventi e docenze con Accademia "Art Joins Nutriotion" di Parma 11/2019 - Digione - Partecipazione in qualità di chef alla settimana della gastronomia italiana nel mondo. Evento organizzato da Farnesina e Consolato Italiano a Parigi 12/2019 - Parigi – Partecipazione in qualità di chef alla conferenza delle donne chef italiane e francesi nel mondo. Evento organizzato da Farnesina e Consolato Italiano a Parigi

	01/2020 **ad oggi** Docenze in presenza ed in modalità webinar in materia di merceologia e nutrizione culinaria per UNITRE (Università delle Tre Età) Reggio Emilia Da 02/2020 **ad oggi** - Corsi in webinar internazionali "cucina senza confini – conversando con gusto" realizzati **in** collaborazione con la dietista-nutrizionista Dott.ssa Debora Cera 06/2020 - Partecipazione in modalità webinar al forum dell'associazione italo – francese a Parigi in qualità di ambasciatrice della gastronomia italiana 11/2020 Partecipazione in modalità webinar alla settimana della cucina italiana nel mondo – organizzata da Farnesina, Ambasciata e Consolato Italiano a Parigi e Accademia Italiana di Cucina Montarnasse Dal 2021 **ad oggi** – pubblicazione di articoli per rivista Bagnolo 80 11/2022 - Parigi - Partecipazione in qualità di chef alla settimana della gastronomia italiana nel mondo. Evento organizzato da Farnesina e Consolato Italiano a Parigi Da 11/2022 **ad oggi** – Partecipazione alla diretta BuongiornoReggio – programma di TV TeleReggio RE – in qualità di chef per preparazione ricette light per Halloween 03/2023 – Lezioni per Università del tempo libero su "le ricette reggiane dalla tradizione all'innovazione" – sede lezioni Bagnolo in Piano RE 3/2023 – Testimonial all'evento "Rumeni di successo" 30 anni di immigrazione rumena in Italia organizzato dall'Ambasciata Rumena di Roma e dalla Regione Toscana 06/2023 – Evento in Germania "I love italian food" per ditta Montanari & Gruzza 06/2023 – 07/2023 - docenze di pasticceria base realizzate per IAL Parma 06/2023 – collaborazione con Eric Catering per evento Walvoil Spa 07/2023 – corsi gratuiti su alimentazione corretta e nutrizione culinaria realizzati presso i Comuni di Villa Minozzo e Civago (RE) 09/2023 – Evento a Londra "I love italian food" per ditta Montanari & Gruzza

Indicare specificatamente altre esperienze di docenza	
Altre Informazioni professionali	
• Conoscenze delle lingue - Capacità di lettura, di scrittura e di espressione orale – indicare il livello di conoscenza	Lingua inglese livello intermedio Lingua italiana fluente Lingua rumena fluente
• Conoscenze di programmi informatici conosciuti e trattati	Programma word, excel – base Internet e social media
• Padronanza d'utilizzo di attrezzature specifiche, strumentazioni laboratoriali, ecc.	Ottima conoscenza di tutte le attrezzature di livello 4.0 area ristorazione

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE (art. 46 e 47 D.P.R. 445/2000)
Il/La sottoscritto/a DORINA BURLACU ai sensi e per gli effetti degli articoli 46 e 47 e consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 nelle ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, dichiara che le informazioni riportate nel presente curriculum vitae, corrispondono a verità.

☒ **Dichiara, inoltre, di aver preso visione dell'informativa di cui all'art. 13 del Regolamento europeo n. 679/2016 della Regione Emilia-Romagna.**

Luogo e data

REGGIO EMILIA, 14/12/2023

Firma del Docente/Formatore

Dorina Burlacu