



LEONARDO PETRUZZELLA



E-mail

leonarpetruzzella@gmail.com



Phone

+39 3204837694



Address

Via Pietro Mascagni 9 – Bisceglie



LinkedIn

Leonardo Petruzzella

COMPETENZE PRINCIPALI

- Conoscenza operativa dei processi di trasformazione alimentare e della catena del freddo
- Normative HACCP, sicurezza alimentare e sistemi di tracciabilità
- Familiarità con i mercati alimentari internazionali e le dinamiche di filiera
- Competenze chimico-biologiche applicate al controllo qualità degli alimenti
- Analisi tecniche e dati operativi per il monitoraggio dei processi
- Attitudine proattiva al miglioramento continuo e alla prevenzione dei rischi
- Settore alimentare e forte orientamento alla qualità del prodotto

LINGUE

- Italiano: madrelingua
- Inglese: professionale (B2)
- Francese: base

SOFT SKILLS

- Spiccata attitudine al lavoro di squadra e ottime capacità comunicative
- Approccio organizzato, proattivo e orientato alla risoluzione dei problemi
- Precisione operativa anche in situazioni ad alta pressione
- Forte motivazione a trasferire competenze ristorative nell'industria alimentare
- Interesse per il controllo qualità, la sicurezza alimentare e il miglioramento continuo
- Affidabilità, curiosità e desiderio di crescita in contesti strutturati

CERTIFICAZIONI

- Attestato HACCP
- ECDL

ATTIVITA' EXTRA CURRICULARI

- Atleta di triathlon, disciplina che richiede impegno costante, gestione del tempo e resilienza. La preparazione atletica mi ha aiutato a sviluppare una forte capacità di concentrazione e determinazione.
- Ex pallanuotista nella squadra Sport Project - serie C, partecipando a campionati nazionali e internazionali. L'esperienza mi ha permesso di sviluppare forti capacità di teamwork, gestione dello stress, resilienza e leadership.

INTRODUZIONE PERSONALE

Professionista con estesa esperienza nell'industria alimentare e nel settore della ristorazione, con un consolidato background operativo in contesti dinamici e ad alta intensità. Ha maturato competenze specifiche nel controllo qualità applicato all'ambiente cucina, con particolare attenzione agli standard igienico-sanitari e alla sicurezza alimentare. In possesso della certificazione HACCP, e con una solida preparazione nel monitoraggio dei processi, nella gestione della conformità normativa e nella prevenzione dei rischi alimentari, contribuendo attivamente al mantenimento degli standard qualitativi richiesti lungo la filiera.

ESPERIENZE LAVORATIVE

Ragno d'Oro, Giovinazzo

2023 – 2025

In una realtà di rilievo, ho acquisito esperienza nella pianificazione del menu e nella gestione dell'approvvigionamento, con particolare attenzione alla selezione e al controllo qualità delle materie prime. Ho coordinato le attività legate all'inventario, monitorando costantemente la qualità dei prodotti in ingresso per garantire il rispetto degli standard aziendali e delle normative vigenti. Attraverso l'implementazione di processi efficaci, ho ridotto gli sprechi alimentari, ottimizzando l'utilizzo delle risorse e contribuendo al miglioramento continuo delle operazioni aziendali.

Ufficio di consulenza Nicastro, Pesce

Mag 2024 - Sett 2024

Supporto tecnico e operativo alle attività di consulenza in ambito sicurezza alimentare (HACCP), qualità e certificazioni (ISO 22000, BRC, IFS); partecipazione a sopralluoghi e audit interni presso aziende alimentari; redazione e aggiornamento di manuali HACCP e documentazione di sistema; analisi della normativa vigente e gestione pratiche per autorizzazioni sanitarie.

Ristorante Grial, Pinzolo

Apr 2021 – Ott 2021

Esperienza maturata in una grande realtà ristorativa, con focus sul controllo della qualità dei processi e dei prodotti alimentari. Ho affinato competenze tecniche nella gestione delle materie prime e nell'applicazione di standard elevati in termini di igiene, sicurezza e qualità. Ho monitorato costantemente food cost, scorte e sprechi, implementando soluzioni operative basate sull'analisi dei dati per garantire efficienza e conformità alle normative HACCP. Particolare attenzione è stata rivolta all'introduzione di pratiche sostenibili e alla tracciabilità dei prodotti lungo la filiera, contribuendo al miglioramento continuo degli standard qualitativi.

Tenuta Visconti dimora storica

Giu 2019 – Ott 2019

Nel corso di questa esperienza lavorativa ho sviluppato una solida capacità di gestione del tempo, imparando a pianificare e organizzare le attività in modo efficace per rispettare le scadenze, anche in contesti dinamici o con carichi di lavoro variabili. Lavorare in team mi ha inoltre permesso di consolidare un forte spirito di collaborazione e un profondo senso di appartenenza al gruppo. Ritengo fondamentale contribuire al raggiungimento degli obiettivi comuni, mettendo a disposizione le mie competenze e favorendo un ambiente di lavoro positivo e proattivo.

Memorie di Felix lo Basso restaurant

Mag 2018 – Set 2018

Durante la mia esperienza ho acquisito familiarità con le principali tecniche di base legate alla trasformazione e alla preparazione degli alimenti, un bagaglio utile per riconoscere eventuali non conformità e per contribuire attivamente al mantenimento degli standard qualitativi. Inoltre, ho consolidato la mia preparazione attraverso training on the job che hanno abilitato la comprensione delle fasi produttive e i punti critici del processo alimentare.

FORMAZIONE SCOLASTICA

Corso di Laurea triennale in scienze gastronomiche

Università degli studi di Foggia

2021 – 2024

Il mio percorso di laurea mi ha fornito una solida preparazione scientifica e tecnica nel settore alimentare, permettendomi di sviluppare competenze multidisciplinari in ambiti chiave come la sicurezza e qualità degli alimenti, le tecnologie alimentari tradizionali e innovative, la microbiologia, e la gestione delle filiere agroalimentari. Attraverso attività laboratoriali, esercitazioni pratiche e tirocini, ho acquisito padronanza nell'utilizzo di metodologie analitiche per il controllo qualità, oltre a competenze trasversali legate all'economia, al marketing e alla gestione d'impresa nel contesto agroalimentare. Questo approccio formativo integrato, orientato all'innovazione e al rigore scientifico, mi ha permesso di sviluppare una mentalità analitica, flessibile e orientata alla risoluzione dei problemi, preparandomi ad affrontare con efficacia le sfide dell'industria alimentare moderna.

Diploma di scuola secondaria di secondo grado

Istituto Alberghiero Molfetta

2015– 2020

Durante il percorso formativo quinquennale, sono state acquisite competenze nella gestione di strutture enogastronomiche e nella promozione dei servizi di accoglienza alberghiera. Il programma ha fornito una solida preparazione normativa in tema di qualità, sicurezza sul lavoro e tracciabilità dei prodotti alimentari, con particolare attenzione alle leggi che regolano il settore. Completano il profilo la conoscenza di due lingue straniere, buone capacità relazionali e comunicative, oltre all'uso di strumenti informatici per l'analisi dei dati gestionali.