



Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Cognome/Nome **ARCARI ELISABETTA**

Indirizzo

Mobile

Fax

E-mail

Cittadinanza

Data e luogo di nascita

Codice fiscale e partita IVA

Sesso

Esperienza professionale

Date

Lavoro o posizione ricoperti

Principali attività e responsabilità

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Tipo di attività o settore

DOCENTE FORMATORE

Da Dicembre 2023 a Luglio 2025

Docente

Corsi di cucina

EATALY - VERONA

Docenza

Esperienza professionale	Consulente nella Ristorazione
Date	Giugno 2025
Lavoro o posizione ricoperti	Docente
Principali attività e responsabilità	Linea Panificazione
Nome e indirizzo del datore di lavoro	RISTORANTE VELINE - PESCHIERA
Tipo di attività o settore	Docenza
Esperienza professionale	<i>DOCENTE FORMATORE</i>
Date	Da Gennaio 2022 ad oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Docente
Principali attività e responsabilità	Formazione nei progetti regionali per qualifiche "Addetto di cucina" e "Addetto panificatore" Docenze Igiene e sicurezza alimentare e Scienze dell'alimentazione c/o sede staccata Bigattera
Nome e indirizzo del datore di lavoro	FOR.MA. Mantova
Tipo di attività o settore	Docenza
Esperienza professionale	<i>CONSULENTE NELLA RISTORAZIONE</i>
Date	Da Aprile 2019 a Settembre 2019
Lavoro o posizione ricoperti	Attività di consulenza al personale di cucina del ristorante aziendale
Principali attività e responsabilità	Responsabile progetto, menù e docenza
Nome e indirizzo del datore di lavoro	AGAPE – Correggio Mn
Tipo di attività o settore	Consulenza
Esperienza professionale	<i>GESTIONE SCUOLA DI CUCINA "CUCINA CON ELI"</i>
Date	Da Aprile 2014 ad oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Attività di consulenza dell'insegnamento delle tecniche della Cucina Italiana
Principali attività e responsabilità	Titolare
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Consulente nel complesso mondo delle regole e delle usanze relative alla preparazione dei cibi dalle regole originarie alle nuove tecniche di preparazione odierne.
Tipo di attività o settore	Cultura della 'buona' cucina

Esperienza professionale	<i>ASSOCIATA AL FRANCHISING "PECCATI di GOLA"</i>
Date	SETTEMBRE 2006 – MARZO 2015
Lavoro o posizione ricoperti	Attività di consulenza dell'insegnamento delle tecniche della Cucina Italiana in maniera specifica collegata alle regole base della Scuola. Collaborazione per la realizzazione di catering, matrimoni, Team Building aziendali principalmente nel Nord Italia ma non solo.
Principali attività e responsabilità	Titolare
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Peccati di Gola – Mestre – Italia
Tipo di attività o settore	Insegnamento
Esperienza professionale	<i>PROGETTO "CHEF in OSPEDALE" -</i>
Date	2018 – 2019
Lavoro o posizione ricoperti	Consulenza dell'insegnamento delle tecniche della cucina italiana con specifica applicazione al progetto e alle sue finalità
Principali attività e responsabilità	Responsabile progetti rivolti al personale ospedaliero
Nome e indirizzo del datore di lavoro	
Tipo di attività o settore	Inserire nuovi regimi per una alimentazione sana nelle strutture ospedaliere, educando il personale e la popolazione interna ad un approccio più sano verso gli alimenti e alla loro preparazione.
Esperienza professionale	<i>PROGETTO "AGRICHEF" di Coldiretti Mantova</i>
Date	2017 – 2018
Lavoro o posizione ricoperti	Insegnante
Principali attività e responsabilità	Insegnare e condividere le conoscenze delle tecniche di cucina ai titolari di attività agrituristiche per una educazione alimentare di preparazione di piatti con le materie prime ricavate dall'attività agricola, seguendo le stagionalità dei prodotti stessi e valorizzando anche le parti meno importanti e nobili di ogni prodotto.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	COLDIRETTI MANTOVA
Tipo di attività o settore	Insegnamento
Esperienza professionale	<i>HOTEL DU PARC</i>
Date	2017 (6 mesi)
Lavoro o posizione ricoperti	II° Chef
Principali attività e responsabilità	Preparazione e responsabile dei "secondi piatti" e del "Buffet antipasti". Gestione partita.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	HOTEL DU PARC – Gabicce Mare (Pesaro e Urbino)
Tipo di attività o settore	CHEF
Esperienza professionale	<i>PROGETTO A.I.P.D.</i>
Date	2015 – 2016
Lavoro o posizione ricoperti	Insegnante
Principali attività e responsabilità	Rendere autonomi i ragazzi portatori di Handicap nello specifico della gestione della cucina a casa e nella preparazione di pasti base.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Confagricoltura Mantova
Tipo di attività o settore	Insegnamento

Esperienza professionale	AGRITURISMO SAN LEONE DI GOVERNOLO
Date	2001 – 2003
Lavoro o posizione ricoperti	Aiuto in cucina
Principali attività e responsabilità	Svolgevo tutte le attività necessarie all'aiuto della titolare, dalla preparazione di base dei piatti necessari alla sua realizzazione finita, all'aiuto nel riordino di materie prime e pulizia del locale cucina e sala ospiti.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	AGRITURISMO SAN LEONE di GOVERNOLO – MANTOVA
Tipo di attività o settore	Aiuto in cucina
Esperienza professionale	LUBIAM SPA
Date	1981 – 1996
Lavoro o posizione ricoperti	Dipendente
Principali attività e responsabilità	Responsabile Pronto Moda e gestione rappresentanti
Nome e indirizzo del datore di lavoro	LUBIAM SPA
Tipo di attività o settore	Abbigliamento
Istruzione e formazione	AZIENDA FORMAZIONE MANTOVA – FOR.MA.
Date	14 Giugno 2002
Titolo della qualifica rilasciata	Attestato di qualificazione professionale: Aiuto Cuoco
Principali tematiche/competenza professionali possedute	Regione Lombardia – Assessorato Formazione, Istruzione e Lavoro
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	AZIENDA FORMAZIONE MANTOVA – FOR.MA.
Livello nella classificazione nazionale	
Istruzione e formazione	FIRST CERTIFICATE
Date	1984 – 1985
Titolo della qualifica rilasciata	FIRST CERTIFICATE ENGLISH LANGUAGE
Principali tematiche/competenza professionali possedute	Basi fondamentali della lingua inglese parlata e scritta
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	OXFORD SCHOOL DI MANTOVA
Livello nella classificazione nazionale	B2
Istruzione e formazione	DIPLOMA MAGISTRALE
Date	Anno scolastico 1978/1979
Titolo della qualifica rilasciata	Diploma Magistrale
Principali tematiche/competenza professionali possedute	Insegnamento nella Scuola Primaria
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Istituto Magistrale Isabella D'Este – Mantova
Livello nella classificazione nazionale	46/60

Capacità e competenze personali

Madrelingua

ITALIANO

Altra(e) lingua(e)

INGLESE

Autovalutazione

Livello europeo (*)

Lingua

Comprensione		Parlato		Scritto
Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale	
B2	B2	B2	B2	B2

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze sociali

L'esperienza lavorativa maturata sia nei 16 anni di organizzare di corsi di cucina che nella precedente esperienza nel settore moda mi ha fatto conoscere svariati aspetti socio/lavorativi.
In particolare ho acquisito la capacità di interagire con gruppi di persone dalle caratteristiche molto disomogenee (per età, genere, professione, cultura, appartenenza sociale) e formare equipe collaborative e affiatate.

Capacità e competenze organizzative

Ho acquisito l'abilità di pianificare il lavoro per step sia a breve che a lungo termine suddividendo l'obiettivo in blocchi di azioni e indicando mezzi e strumenti per il raggiungimento della finalità.
Problem Solving: in cucina non ti puoi fermare perché manca un ingrediente, serve velocità nel risolvere problemi ed inconvenienti

Capacità e competenze tecniche

Conoscenza delle tecniche di base della cucina italiana con approfondimenti sulle tecniche più moderne della ristorazione (cottura sottovuoto, vasocottura, fermentazioni, uso del sifone, sferificazione, marinature ecc.)
Conoscenze sulle caratteristiche e tecniche per una cucina orientata al benessere
Conoscenza delle tecniche di panificazione
Conoscenza delle tecniche di pasticceria

Capacità e competenze informatiche

Uso base dei programmi Word, Excel
Buone competenze nell'uso dei Social, del programma grafico Canva, gestione autonoma di un sito (Squarespace), newsletter

Capacità e competenze artistiche

Combinazione degli ingredienti nella realizzazione di sapori e consistenze.
Ricerca e declinazione dei colori nella presentazione dei piatti.
Il sogno era fare la pittrice, ma in realtà non ne ho nessuna capacità.

Altre capacità e competenze

Fotoshooting dei piatti
Editing video
Copywriting blog e social

Patente

Automunita Patente "B"

Ulteriori informazioni

Allegati

Informativa sulla privacy

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art.13 del Reg. UE n. 679/2016, sono informato che i dati da me verranno in questo c.v. verranno utilizzati per l'avvio di procedure di selezione per eventuale rapporto contrattuale e per l'adempimento dei connessi obblighi di legge, anche di natura fiscale o contabile.

A tale scopo, sono informato che è indispensabile il conferimento dei dati personali.

I dati formeranno oggetto di diffusione solo in caso di affidamento incarico, in quanto PromolImpresa-Borsa Merci è tenuta a pubblicare nella sezione "Amministrazione trasparente" del proprio sito web i dati relativi ai contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (art. 37 del d.lgs. n. 33/2013).

Dichiaro di aver preso visione dell'informativa completa sul sito web www.promoimpresaonline.it

Data **26/01/2026**

Firma 

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE (ART. 46 DPR 445/2000)

Avvalendomi della facoltà concessa dall'art. 46 D.P.R. 445/2000, consapevole delle responsabilità e delle pene stabilite dalla legge per false attestazioni e mendaci dichiarazioni, sotto la mia personale responsabilità dichiaro che i dati inseriti nel presente CV sono veritieri.

Data **26/01/2026**

Firma 

ALLEGATO: COPIA DOCUMENTO DI IDENTITA' IN CORSO DI VALIDITA'