

CURRICULUM VITAE

Informazioni personali

Nome e cognome: **MALTINTI LAURA**

Data di nascita: 26/01/1984

Attuale occupazione: Disoccupata

Istruzione e formazione

Titolo di studio: Laurea in Scienze e Tecnologie della Ristorazione conseguita il 17.07.2007 presso l'Università degli Studi di Milano con votazione di 110/110 e lode. Titolo della tesi "La programmazione lineare per la ristorazione.

Altra formazione: Qualifica di "AUDITOR ESTERNO NEL SETTORE AGRO-ALIMENTARE – ISO 9001:2008 E ISO 19011:2003" conseguita presso la Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano e riconosciuto aicq sicev e CEPAS.

Corso di qualificazione organizzato da A&Q – Polo per la Qualificazione del Sistema Agro-Industriale.
Milano, 20 Febbraio 2009

Qualifica di "AUDITOR INTERNO NEL SETTORE AGRO-ALIMENTARE – ISO 9001:2000 E ISO 19011:2003" conseguita presso la Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano e riconosciuto aicq sicev e CEPAS.

Corso di qualificazione organizzato da A&Q – Polo per la Qualificazione del Sistema Agro-Industriale.
Milano, 07 Luglio 2008

Diploma di maturità scientifica conseguita nel 2003 presso il Liceo Scientifico Ulisse Dini di Pisa con votazione 82/100

Esperienze lavorative

Esperienze lavorative:

• 10/03/2008 – 23/01/2022

Lavoro o posizione ricoperti: Dietista

Principali attività e responsabilità:

Redazione menù, elaborazione diete speciali, programmazione degli acquisti (materie prime e materiale complementare), pianificazione dei consumi in funzione delle tipologie di menù e delle fasce d'utenza, organizzazione del personale, verifiche e controlli sull'erogazione del servizio, formazione rivolta al personale operante nelle strutture, realizzazione progetti di educazione alimentare

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Elior Ristorazione Spa
Via Venezia Giulia, 5/a
20157 Milano

Tipo di attività o settore

Centro Cottura
Via Gian Battista Oliva, 7
Ospedaletto, Pisa

• 18.12.2006 – 31.03.2007

Lavoro o posizione ricoperti: Assistente Direttore Servizio Mensa

Principali attività e responsabilità:

Analisi degli aspetti gestionali relativi a: programmazione degli acquisti (materie prime e materiale complementare), pianificazione dei consumi in funzione delle tipologie di menù e delle fasce d'utenza, organizzazione del personale, verifiche e controlli sull'erogazione del servizio

• **Nome e indirizzo del datore di lavoro**

Sodexo Italia S.p.a.
Via Stelvio, 71
20159 Milano

• **Tipo di attività o settore**

Centro Cottura
Via Bergamo, 13
20096 Pioltello (MI)

Altre capacità e competenze

Altre lingue: Inglese – buona conoscenza scritta e orale

Data: 08/05/2026