

Lara Balleri

Curriculum vitae



Data e Luogo di nascita Sesso Cittadinanza	[REDACTED]
TITOLO	PEDAGOGISTA
ESPERIENZE LAVORATIVE CONCLUSE DI RECENTE	
Da febbraio 2017 ad aprile 2022	<p>Formatrice adulti nel corso di Istruzione e Formazione di Tecnico Superiore per <i>Tecnico delle produzioni tipiche e delle tradizioni enogastronomiche dell'Emilia-Romagna</i>, con un modulo formativo dedicato a "Orientamento professionale, coaching, potenzialità e competenze personali e professionali". Il modulo, nello specifico, ha inteso mettere in condizione gli allievi di fronteggiare con maggiore consapevolezza l'inserimento nel mondo del lavoro, consapevoli delle proprie peculiarità e capaci di utilizzare al meglio anche le nuove risorse acquisite.</p> <p>Per portare a termine un'adeguata rilettura dei profili, ho previsto per gli allievi un'ulteriore azione di coaching, specifica e privata, nella quale condividere con loro il passaggio da un profilo iniziale a quello in uscita, mettendo a fuoco obiettivi personali e professionali a breve e lungo termine e abbozzando il piano di azione più funzionale per raggiungerli.</p>
2021-2022	<p>Coach degli speaker del TEDx Bilancino Lake 2022: dopo averli selezionati, ho lavorato al loro fianco supportandoli nel focalizzare il proprio valore aggiunto rispetto al tema dell'essere supereroi oggi, ovvero persone straordinariamente ordinarie. Grazie a un percorso guidato di conoscenza di sé e utilizzando con loro strumenti di comunicazione efficace ed empatica, ho potuto mettere a punto la narrazione per loro più idonea e prepararli al public speaking. Ho lavorato con loro quindi soprattutto nelle settimane e nei mesi che hanno preceduto l'evento, monitorando poi l'effetto dello stesso e l'impatto avuto sulle loro vite nel post evento, nei mesi a seguire in modo che potessero fissare al meglio l'esperienza e le consapevolezze emerse.</p>
Dal 2011 al 2020	<p>Docente presso IAL Emilia-Romagna Scuola alberghiera e di ristorazione Serramazzoni per i percorsi leFP per il conseguimento della qualifica professionale di Operatori nella ristorazione, con i seguenti insegnamenti creati <i>ad hoc</i>:</p> <ul style="list-style-type: none">2017-2020 "Educazione digitale.2016-2019 "Comunicazione, marketing dell'accoglienza e banqueting".2017-2019 "Orientamento alla professione - Mercato del lavoro".2011-2016 "Enogastronomia del mondo" e "Storia della cucina". <p>La progettazione dei diversi corsi è sempre stata pensata per mettere gli allievi in condizione di apprendere arricchendosi nello scambio tra pari e con la docente; le attività di ogni corso sono state previste con un crescendo di coinvolgimento degli studenti, di pari passo con l'aumentare delle loro conoscenze e autonomie.</p>

PERCORSO DI STUDI

Ottobre 2020 - Luglio 2022

Laurea magistrale in "Innovazione educativa e apprendimento nella formazione degli adulti in contesti nazionali e internazionali" (LM-57), *Università degli Studi IUL*. **Pedagogista** con tesi dal titolo "Fenomeno challenge: mind the gap", relatrice Dott.ssa Romina Nesti. Votazione finale 110 e lode/110.

Febbraio 2018 - Luglio 2020

Laurea triennale "Metodi e tecniche delle interazioni educative" (L-19), *Università degli Studi IUL*, Dipartimento di Scienze dell'educazione e della formazione. **Educatrice socio-pedagogica** con tesi dal titolo "Utilizzare l'autobiografia fotografica per educare gli adolescenti hikikomori alla competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare", relatrice Prof.ssa Immacolata Messuri. Votazione finale 110 e lode/110.

2014

Corso di formazione **Ultimate Coaching professionista**, *Scuola Italiana di Life&Corporate Coaching*, con titolo qualifica di Life&Business coach professionista.

2000-2002

Master post diploma in **Tecniche della narrazione**, *Scuola Holden*, (2002-2000).

1995-1999

Diploma scientifico con PNI, *Liceo scientifico Giotto Ulivi*, Borgo San Lorenzo, Firenze, (1999-1995).

ESPERIENZE LAVORATIVE

CONCLUSE

da marzo 2010

a marzo 2022

Libera professionista esperta del mercato del senza glutine e delle alimentazioni per esigenze specifiche. Per aziende del settore ho seguito la comunicazione e il marketing in modo diretto o tramite agenzie di comunicazione; mi sono occupata, nel dettaglio, dell'ideazione e gestione di lanci di linee prodotto, campagne natalizie e promozionali, naming, creazione contenuti per comunicazione offline e online, formazione rete vendita sul prodotto, coordinamento settore comunicazione.

Per negozi specializzati ed esercizi Ho.Re.Ca. mi sono occupata della formazione del personale di vendita circa la gestione del cliente finale, così esigente e specifico. Per gli istituti alberghieri ho gestito la formazione dei futuri professionisti rispetto alle esigenze alimentari della loro clientela.

Per i fruitori finali, celiaci e intolleranti, vegetariani e vegani, mi sono occupata di divulgazione in momenti formativi specifici. Ho collaborato con testate giornalistiche con rubriche di cucina e approfondimento e tuttora ho una rubrica su Celiachia Oggi insieme a una professionista del settore.

Ho progettato e attuato percorsi di formazione sul senza glutine di farmacisti, ristoratori e manager d'azienda, per metterli in condizione di conoscere al meglio non solo le caratteristiche della dieta dei loro interlocutori ma anche il vissuto e le loro esigenze personali, legate al cambiamento innescato dalla diagnosi di celiachia. Il dialogo con il celiaco è sempre stato per me l'elemento centrale su cui costruire ogni iniziativa volta al miglioramento della sua condizione; uno degli argomenti principe delle formazioni sul senza glutine ha sempre rappresentato per me quello della comunicazione e del linguaggio più consono che si deve essere in grado di utilizzare per consentire all'interlocutore di sentirsi compreso e accolto.

2009 - Formata **Ristoratrice informata sul senza glutine** (Associazione Italiana Celiachia - Toscana).

Da marzo 2011

a febbraio 2016

Storyteller per il progetto Territori Coop, ideato dall'agenzia di comunicazione **Hic Adv** per l'insegna della **GDO Coop Italia**, operativo in alcune cooperative del Gruppo.

Pianificazione, gestione ed esecuzione di interviste, sopralluoghi, coordinamento montaggio video e stesura degli articoli e dei servizi destinati al magazine cartaceo per i soci Consumatori, al sito del progetto e alla pubblicazione su YouTube. Mi sono occupata di costruire insieme ai produttori alimentari di Coop, di volta in volta protagonisti dei servizi di Territori Coop, di individuare il cuore della loro storia, attraverso l'ascolto attivo, l'osservazione del loro agire in azienda, prestando attenzione al modo in cui parlavano del prodotto, della sua storia e del territorio che rappresentava. Sono riuscita con loro a dar vita a interviste, articoli, clip e servizi video sempre in linea con le loro intenzioni e con gli orientamenti dell'iniziativa, riuscendo a portare in superficie elementi sottovalutati o dati per scontato, ma ai quali non sarebbero poi più stati in grado di rinunciare.

da gennaio 2009

a febbraio 2015

Event manager per **Paola Gallas Networking** nei settori bellezza, cosmesi, food, elettronica di consumo e beverage. Gestione della segreteria *in toto* e ufficio stampa per convegni.

Per la stessa, co-ideatrice e curatrice da settembre 2011 del network **b2b mangiaregiusto.it**, dedicato al mercato dei prodotti per alimentazioni con esigenze specifiche; attività di pianificazione editoriale, stesura articoli e commerciale.

da giugno 2007

a maggio 2011

Redattrice per **Art Servizi Editoriali**. Mi sono occupata in ambito food di redazione, editing, copy, ricerca iconografica e coordinamento del comparto grafico per numerose opere dell'area femminili.

Ricontattata in seguito dalla neonata **Art corsivo basso** ho seguito redazione ed editing di ulteriori opere distribuzione edicola.

<p>da marzo 2005 ad aprile 2006</p>	<p>Responsabile area management eventi per Eventi 2000 srl poi divenuta Eventi in Stile srl. Mi sono occupata di recluting, gestione personale per servizi di assistenza, immagine e interpretariato in fiere e convegni, e assistenza al Direttore.</p>
<p>da gennaio a giugno 2004</p>	<p>Project assistant per Moruzzi's Group (divisione Imago eventi) per l'organizzazione di "Bologna e le città del cibo 2004", evento gastronomico sviluppato nelle piazze della città.</p>
<p>altre esperienze in breve</p>	<p>Mi sono occupata della stesura di articoli per la rivista New Tech audio video e luci, della redazione di dispense di formazione per FCB Etruria, del reperimento di informazioni per l'Agenzia investigativa Hermes (2005). Sono stata collaboratrice dello Chef Kumalè e del giornalista Paolo Marcesini per progetti editoriali di natura gastronomica (2003). Operatrice telefonica inbound per i call center Seat Pagine gialle di Torino (2002) e Vodafone di Bologna (2005). Corrispondente articolista per settimanali provinciali di Mugello e Val di Sieve nello spazio dedicato a cultura e spettacolo (1998-1999) e addetta alla stesura del radiogiornale e speaker radiofonica per Radio Tele Iride (1997-1998).</p>
<p>INTERVENTI</p>	<p>Conduttrice dell'incontro <i>T-essere relazioni</i>, organizzato presso l'Istituto Comprensivo Nannini di Quarrata (PT) in collaborazione con il Dipartimento di psicologia dell'Università di Firenze, con una sessione dal titolo "<i>Giovani incomprensibili, diversi da noi. Come crescerli ed educarli valorizzando la loro unicità</i>". Formazione rivolta a insegnanti e genitori. (2018)</p> <p>Relatrice al convegno "Il celiaco, un paziente, un consumatore", in <i>Expo 2015</i>, by BioAlimenta.</p> <p>Relatrice al convegno "Celiachia e farmacia", in occasione del <i>Gluten Free Expo 2013</i> di Brescia, con l'intervento dal titolo Il consumatore celiaco e le scelte di canale.</p> <p>Relatrice al convegno "Cucina e territorio a Casa Artusi", in occasione delle <i>Feste Artusiane 2013</i> di Forlimpopoli, con l'intervento dal titolo Il potenziale del senza glutine nell'Horeca.</p> <p>Relatrice al convegno "Il senza glutine nella ristorazione", in occasione del <i>Gluten Free Expo 2012</i> di Brescia, con l'intervento dal titolo Formulare un'offerta ristorativa nel senza glutine.</p>
<p>ESPOSIZIONI FIERISTICHE</p>	<p>Responsabile Area Agorà della Fiera con contenuti tarati su un target business&consumer (Gluten Free Expo 2016 e 2015, Rimini Fiera).</p> <p>Responsabile comunicazione Gluten Free World Chef Academy (Tuttofood 2015 - Fiera Milano).</p> <p>Espositrice al Gluten Free Expo e media partner con il brand Mangiaregiusto.it (Fiera di Brescia, 2013).</p> <p>Partner del Gluten Free Expo con il brand Mangiaregiusto.it (Fiera di Brescia, 2014 e 2012).</p>
<p>PREMI</p>	<p>EuroChocolate Award 2014 per l'editoria, con la pubblicazione "La gioia del mangiarsano".</p> <p>Terzo posto al <i>Premio cinema</i> organizzato da Accademia Barilla con il documentario "Il pesto a nudo" (2010). Autrice e co-sceneggiatrice con Laura Colleo.</p>
<p>PUBBLICAZIONI SETTORE FOOD (AUTRICE)</p>	<p>2015 - Senza glutine e buono davvero, libro dedicato al senza glutine, indicazioni e ricette. Edito da Aliberti Editore – Wingsbert House, scritto a quattro mani con Francesco Favorito.</p> <p>2014 - La gioia del Mangiarsano, libro dedicato a intolleranze alimentari, vegetarianismo, veganismo, crudismo e alimentazione a colori: indicazioni e ricette. Edito da Pastry Chef, libro scritto a quattro mani con Francesco Favorito. Vincitore del premio Eurochocolate Award 2014 per l'editoria.</p> <p>2014 - La grande cucina di pesce, collana di libri edita da Repubblica L'Espresso e curata da Art Corsivo Basso. Autrice dei volumi "Antipasti e insalate di mare", "Riso, risotti e cereali", "Fritti e pastellati", "Cottura al vapore, in umido e in tegame", "Conserve", ciascuno composto da 90 ricette e scuola di cucina.</p> <p>2013 - La grande cucina vegetariana, collana di libri edita da Repubblica L'Espresso e curata da Art Corsivo Basso. Autrice dei volumi "Insalate, verdure e legumi", "Pasta", "Riso", "Colazioni e brunch", "Conserve e liquori", ciascuno composto da 90 ricette e scuola di cucina.</p> <p>2013 - Chef gluten Free, ricettario edito da Reverdito editore e scritto a quattro mani con Marco Scaglione. Oltre 120 ricette senza glutine.</p> <p>2011 - I Cook Italian, collana di e-book curata da Art Servizi Editoriali. Autrice dei volumi "Pasta secca", "Cioccolato", "Riso", "Pesce", "Cucina vegetariana", "Cucina veloce", "Cucina leggera", "Panini, tramezzini & C.", "Menu delle feste", ciascuno di 40 ricette.</p> <p>2011 - Celiachia e diabete, dispensa di approfondimento per il supporto digitale dei volumi di adozione scolastica RCS Libri degli istituti alberghieri.</p> <p>2010 - Grandi idee, piccoli budget di City free press. Autrice dei volumi "Antipasti", Uova crêpes e frittate", "Frutta, gelati e sorbetti", ciascuno di 40 ricette.</p> <p>2008 - Carrozza non fumatori, racconto pubblicato all'interno dell'antologia Giovani Cosmetici, edita da Sartorio editore.</p>

<p>COMPETENZE PERSONALI E DI TIPO SOCIALE</p> <p>COMPETENZE PROFESSIONALI</p> <p>COMPETENZE INFORMATICHE</p> <p>COMPETENZE LINGUISTICHE</p> <p>PASSIONI</p> <p><i>Per concludere</i></p> <p>Trattamento dei dati</p>	<p>Riesco facilmente a individuare e far emergere le peculiarità delle persone con cui collaboro o che gestisco e penso di poter fare la differenza in un team nelle fasi operative e di ideazione, oltre che nei rapporti interpersonali.</p> <p>Sono in grado di organizzare al meglio il tempo e gli strumenti a mia disposizione.</p> <p>Ritengo di essere una risorsa preziosa, affidabile, disponibile all'ascolto e alla cooperazione.</p> <p>Sono una persona generosa e lungimirante, creativa ed energica.</p> <p>Possiedo ottime capacità di parlare in pubblico, coordinare i processi e gestire lo scambio telefonico. Sono in grado di condurre con successo sessioni formative e incontri in team.</p> <p>L'esperienza sul campo mi ha permesso di maturare una certa padronanza delle relazioni formative, che si basa sulla conoscenza delle dinamiche d'aula, delle modalità in cui avviene l'apprendimento nelle diverse età della vita e dell'importanza di utilizzare il linguaggio orale e scritto più consono in funzione dei discenti e degli obiettivi formativi.</p> <p>In particolare, l'orientamento è l'attività che più di tutte mette a sistema le mie competenze pedagogiche e quelle espressive e che mi consente di pensare concretamente la persona in funzione dei propri obiettivi di benessere, motivazione e soddisfazione personale, formativa e professionale.</p> <p>Molto buono linguaggio Mac (nel dettaglio Xpress, InDesign CS2, CS3, CS4, browser di ricerca e posta elettronica); Microsoft Teams.</p> <p>Simil ottima Pacchetto Office, Sistemi operativi Windows Vista 95-98-Xp-2000, posta elettronica.</p> <p>Ottima capacità di reperimento informazioni Internet, facilità ad apprendere nozioni informatiche.</p> <p>Buona capacità di gestione dei contenuti in Wordpress, Facebook e LinkedIn.</p> <p>Corso di Photoshop CS4 base (IAL Bologna, 2011).</p> <p>Italiano (madrelingua). Inglese (B2). Francese (A2).</p> <p>Amo il caffè (ho il patentino di aspirante Assaggiatrice di caffè, conseguito nel 2011 presso il Centro Studi Assaggiatori) e giocare a calcio balilla (sono attaccante). Amo le costruzioni e i puzzle, leggere e pensare.</p> <p>In tutti i campi in cui la vocazione può esprimersi abbiamo bisogno di persone che condividano visioni e valori comuni, interessi convergenti e lealtà. Occorrono integrità, esercizio, creatività, coraggio e lungimiranza. Costruisco il mio lavoro ogni giorno con passione, in modo autentico e generoso.</p> <p>Io sottoscritta Lara Balleri, consapevole che, ai sensi degli artt. 75 e 76 del DPR 28 dicembre 2000 n. 445, in caso di dichiarazioni mendaci, falsità negli atti o uso di atti falsi, incorrerò nelle sanzioni penali richiamate, sotto la mia personale responsabilità dichiaro di possedere le sopra indicate esperienze formative e professionali.</p> <p>Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003 n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del Regolamento Europeo n. 2016/679 GDPR – General Data Protection Regulation.</p>
	<p style="text-align: center;">[Redacted], 30/10/2022 [Redacted]</p>