

Curriculum Vitae di Andrea Finocchiaro
FORMATO EUROPEO



Dati personali.

Nome: Andrea
Cognome: Finocchiaro
Luogo di nascita: Catania
Cittadinanza: Italiana



Residenza e domicilio.

Sito web: www.andreafinocchiaro.com

Indirizzo e-mail: prof.andreafinocchiaro@hotmail.com

Titoli di studio & Certificazioni Riconosciute dal Miur:

- Diploma di “Tecnico dei servizi ristorativi” presso “Istituto professionale statale addetto ai servizi alberghieri e ristorativi di Catania” con punteggio di: 70/100.
- Laurea in Scienze dell’ Educazione e della Formazione (triennale) con punteggio di: 91/100
- Corso di Perfezionamento – “La Didattica Innovativa” – Università E-Campus
- Corso di Perfezionamento – Le Funzioni dell’ ITP nella scuola di Oggi” – Università E-Campus
- Certificazione sulla Dislessia – Rilasciato da Ass. Italiana Dislessia
- Certificazione Pekt Expert – Rilasciato da Fondazione Sviluppo Europa
- Certificazione Pekt Digital Lesson – Rilasciato da Fondazione Sviluppo Europa
- Certificazione sull’ Uso didattico della Lim -300 ore – Rilasciato da Fondazione Sviluppo Europa
- INFT300 -Uso didattico del Tablet -300 ore -Rilasciato da ist. Paritario Italo Baglione
- Certificato Easy Digital Design For Community And Service Learning – Framework of the Erasmus+ dal 17/23 Luglio 2022 Croazia
- Clil rilasciato dalla IUM academy School 1500 ore – anno 2021-2022
- Certificazione English Speaking Board (ESD) – Livello: C1
- Future Smart Teacher-“ Corso Metodologie Didattiche” Corso Sofia 95425 – 25 ore

Attività di Partecipazione come Esperto Tutor (Miur, Pon, Por, Pnrr)

- Esperto Progetto PTOF – Dolci Siciliani della Tradizione Presso ist. Alb. Falcone di Giarre (A.D 2021)
- Esperto Erasmus+ - La Pasta Italiana Presso Licée Hotelier Guillaume Tirel de Paris (A.D. 2021)
- Tutor Progetto Pon- Sulle orme del cigno di Catania – Presso Ist. Pestalozzi di Catania (A.D 2021)
- Esperto Mentoring – Azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica Presso Ist. Pestalozzi di Catania (A.D 2024)
- Tutor Progetto Pon percorsi di alternanza scuola-lavoro transnazionali progetto Pestalozzi Abroad: Un Viaggio Formativo tra Gusto e Ospitalità -Presso Ist. Pestalozzi di Catania (A.D 2025)
- Tutor di Stage/Tirocinio Presso ITS ALBATROS – Progetto HealthFood 4.0 Tecnico Superiore Esperto in cucina salutistica, sede di Catania CIP: 2021.IT.05.sfpr.014/002/04.6/09.02.03/A06_23/0010 CUP G62C23000570005

Esperienze lavorative Generali

Data inizio: 2005

Data fine: Ad Oggi come Libero Professionista (Attività 855990)

Settore Operanti:

- Chef di Cucina
- Consulente Aziendale per le gestione delle Nuove e Vecchie imprese non avviate ,
- Formatore nel settore Enogastronomico di Cucina & Sala
- Organizzatore Eventi sotto il Profilo Convegnistica ed Enogastronomica
- Organizzatore e Gestionale nel settore Banqueting & Catering

Sede Operante: Italia ed Estero

Esperienze Professionali Settore Ristorazione

Dall' anno: 2000 al 2003

Mansione di: Apprendista Commis di Cucina

Presso le Strutture:

- Lido Balneare Etna – Città di Catania
- Lido Balneare Le Palme- Città di Catania

Dall' anno: 2003 al 2008

Mansione di: Demi Chef di Partita

Presso le Strutture:

- Msc Crociere – Stage Scolastico anno 2005
- Hotel San Remo *** - Città Villarosa di Martin Sicuro (2 Stagioni Estive)
- Mensa ST- Azienda Avenace – Città di Catania

Dall' anno: 2008 al 2011

Mansione di: Chef di Partita

Presso le Strutture:

- Ristorante Fronte Mare (Lido di Naxos) & Scrivano Bross – Città Lido di Naxos
- Ristorante Doge Morosini – Città di Venezia
- Savoy Palace Hotel **** Città di Desenzano del Garda

Dall' anno: 2011 al 2013

Mansione di: 2° Chef di Cucina

Presso le Strutture:

- Hotel-Villaggio Cucaracha- Città di Catania
- Park Hotel *** - Città Villa Rosa di Martinsicuro

Dall' anno: 2013 al 2017

Mansione di: 1° Chef di Cucina & Consulting

Presso le Strutture:

- Charter Nautico Mediterraneo – Città di Pescara (Tour Isole Eolie)
- Ristorante Cristallo – Città di Paternò (Ct)
- Lido Internazionale, Socio Gestore –Città di Catania
- Villa Barile Banqueting – Città di Caltanissetta
- Ristorante Ciciri & Simenza , Socio e Chef Patron – Città di Catania

Dall' anno: 2017 a Oggi

- Dimostratore Aziendale per Dr. Schär SPA – Flavis/Mevalia (Prodotti Alimentari Farmaceutici)
- Tecnico Food Ricerca e Sviluppo per L.R. Flavours & Fragrances Industries S.p.A

Esperienze Nel Settore della Formazione

Attualmente dal: 2020 (Contratto a Tempo Indeterminato)

Azienda: MIUR

Settore: Formazione Ministeriale

Sede amministrativa: Istituto Omnicomprensivo Pestalozzi di Catania

Posizione ricoperta: Docente di Enogastronomia

Attualmente dal: 2023

Azienda: Università Columbus Academy

Settore: Formazione Universitaria

Sede amministrativa: Roma

Posizione ricoperta: Libero Professionista come Docente Universitario

Data inizio: 2022

Data fine: ad oggi

Ente: DiGamma Formazione

Settore: Formazione Interprofessionale Aziendale

Sede amministrativa: Catania

Posizione ricoperta: Libero Professionista Responsabile dei Processi di Erogazione

Data inizio: 2019

Data fine: ad oggi

Ente: IS.FO.TER Confcommercio

Settore: Formazione Autofinanziata

Sede amministrativa: Catania

Posizione ricoperta: Libero Professionista Responsabile dei Processi di Gestione e Erogazione dei Corsi

Anno Formativo: 2017/2018

Anno Formativo: 2018/2019

Azienda: Associazione Eris Formazione

Settore: Ente di Formazione Regionale, Settore Ristorazione OIF

Sede amministrativa: Catania

Posizione ricoperta: Docente di Cucina e Sala Bar / Resp. Coordinamento Docenti e Attività Settore Ristorazione .

Anno Formativo: 2018/2019

Azienda: MIUR Istituto Alberghiero di Stato Karol Wojtyla

Settore: Formazione Ministeriale

Sede amministrativa: Sede di Catania

Posizione ricoperta: Docente di Enogastronomia

Anno Formativo: 2016/2017

Anno Formativo: 2017/2018

Anno Formativo: 2018/2019

Azienda: Associazione Eris Formazione

Settore: Ente di Formazione Regionale, Settore Ristorazione OIF

Sede amministrativa: Catania

Posizione ricoperta: Docente di Cucina e Sala Bar / Resp. Coordinamento Docenti e Attività Settore Ristorazione .

Anno Formativo: 2017/2018

Azienda: MIUR Istituto Alberghiero di Stato Giovanni Falcone Giarre

Settore: Formazione Ministeriale

Sede amministrativa: Sede distaccata di Maniace

Posizione ricoperta: Docente di Enogastronomia

Anno Formativo: 2018

Azienda: Promo Impresa Caltanissetta (Progetto Penny Market)

Settore: Ente di Formazione

Sede amministrativa: Caltanissetta

Posizione ricoperta: Docente Tecnico esperto in degustazione , conoscenza salumi e formaggi tipici e tecniche di taglio

Anno Formativo: 2016/2017

Azienda: Promo Impresa Caltanissetta (Progetto Presso Carcere Minorile IPM Acireale (Ct)

Settore: Ente di Formazione

Sede amministrativa: Acireale (Ct)

Posizione ricoperta: Docente di Cucina.

Anno Formativo: 2012/2013

Anno Formativo: 2013/2014

Anno Formativo: 2014/2015

Azienda: Arche' Formazione & Consulenza

Settore: Ente di Formazione Regionale, Settore Ristorazione OIF

Sede amministrativa: Catania

Posizione ricoperta: Docente di Enogastronomia e Tecniche Alberghiere

Data inizio: 2012

Data fine: ad oggi

Ente: Promo Impesa, Indesit, Penny Market, Berloni, DrSchar, Parmalat, e varie Aziende

Settore: Formazione e dimostrazioni aziendali

Sede amministrativa: Tutta Italia

Posizione ricoperta: Chef Formatore

Data inizio: 2013

Data fine: 2016

Ente: Polo Regionale dell' Agricoltura

Settore: Formazione

Sede amministrativa: Sicilia sede distaccata di Catania

Posizione ricoperta: coordinatore nella gestione e programmazione dei corsi settore enogastronomico

Anno Formativo: 2012/2013

Azienda: Associazione Ristoworld Italy

Settore: Formazione Privata

Sede amministrativa: Catania

Posizione ricoperta: Docente di Cucina e Pasticceria

Esperienze di Collaborazioni Settoriali

Data inizio: Luglio 2023 ad Oggi

Ente: Confesercenti Catania - Fiepet

Settore: Federazione Nazionale per la tutela del Settore della Ristorazione e Pubblici Esercizi

Sede amministrativa: Catania

Posizione ricoperta: Presidente Provinciale

Data inizio: Maggio 2017

Data fine: Maggio 2020

Ente: Comune di Misterbianco

Settore: Incremento Turistico e valorizzazione enogastronomica locale

Sede amministrativa: Misterbianco

Posizione ricoperta: Consulente Esterno del Comune di Misterbianco

Data inizio: 01/01/2013

Data fine: ad oggi

Azienda: Polo Regionale dell' Agricoltura (<https://www.poloregionaledellagricoltura.it/>)

Settore: Gestione d'Impresa e assistenza al Professionista

Sede amministrativa: Catania

Posizione ricoperta: Consulente Esterno in Realizzazione d'Impresa nel Settore della Ristorazione

Data inizio: 05/02/2012
Data fine: 05/11/2019
Azienda: Ass. Ristoworld Italy
Settore: Redazionale Rivista Enogastronomica RistoNews
Sede amministrativa: Catania
Posizione ricoperta: Direttore Editoriale

Data inizio: 05/02/2012
Data fine: ad oggi
Azienda: Ass. Ristoworld Italy
Settore: Associazionismo sulla valorizzazione del patrimonio enogastronomico italiano
Sede amministrativa: Catania
Posizione ricoperta: Presidente e Coordinatore dei progetti Formativi ed Eventi

Data inizio: 05/02/2012
Data fine: ad oggi
Azienda: Ass. Sikelos
Settore: Associazionismo sulla valorizzazione del patrimonio Culturale e Artistico Siciliano
Sede amministrativa: Catania
Posizione ricoperta: Presidente Regionale

Data inizio: 05/02/2020
Data fine: ad oggi
Azienda: Fratres Catania -Via Etnea
Settore: Associazione di ispirazione cristiana dedicata alle attività di donazione del sangue e plasma
Sede amministrativa: Catania
Posizione ricoperta: Vice Presidente della sezione Provinciale

Libri Pubblicati:

- Intaglio e Solidarietà – Ricavato destinato all’ Ospedale Bambino Gesù di Roma (A.D 2015) Editore Pubblimaac
- Cocktail Burger Letterario “ Un incontro siciliano tra Food, Art e Drink” (ISBN: 9798633266549) (A.D 2020)
- #Cucinoin40ena, una ricetta al giorno: Manuale di sopravvivenza in cucina realizzato ai tempi del Covid 19 Ricavato è destinato al reparto Covid dell’ ospedale Cannizzaro di Catania (ASIN: B089P4395G) (A.D 2020)
- Manuale Aziendale Mevalia by Dr.schar sulla Cucina Aprotica & Patologie Renali (AD 2022)
- Articolo Giornalistico La Sicilia 20/02/2020 <https://www.lasicilia.it/sicilians/la-dolce-invenzione-di-andrea-un-cannolo-che-resta-fresco-16-mesi-765054/>
- Articolo Giornalistico NewSicilia 25/12/2025 <https://newsicilia.it/sicilia/ricette/panettone-al-pistacchio-fatto-in-casa-la-ricetta-veloce-dello-chef-andrea-finocchiaro/982317/>
- Articolo Giornalistico NewSicilia 24/12/2020 <https://newsicilia.it/sicilia/ricette/panett-oro-il-panettone-rapido-dello-chef-catanese-andrea-finocchiaro-per-la-vigilia-di-natale/628657/>
- Articolo Giornalistico La Sicilia 24/09/2019 <https://www.lasicilia.it/archivio/ora-ce-un-dolce-dedicato-a-giovanni-verga-ecco-la-ricetta-ideata-dello-chef-andrea-finocchiaro-857276/>
- Articolo Giornalistico 30/05/2025 <https://newsicilia.it/catania/cronaca/italia-e-tunisia-insieme-per-leccellenza-formazione-cultura-e-sinergie-professionali-nel-settore-turistico-e-gastronomico/1015075/>
- Articolo Giornalistico ANSA 10/04/2025 https://www.ansa.it/sicilia/notizie/2025/04/10/a-caltanissetta-un-cannolo-record-di-oltre-21-metri_bc8b2dc6-cb3d-4964-8e9c-5becb991a7ae.html
- Articolo Giornalistico Unicef 03/05/2025 <https://www.unicef.it/comitati-locali/sicilia/andrea-finocchiaro-volontario-unicef-nominato-cavaliere-dell-ordine-al-merito-del/>

Riconoscimenti

- Cavaliere della Repubblica Italiana con decreto del 27/12/2024 del Presidente Sergio Mattarella
- Premio Stella della Ristorazione- Mantova 2011
- Premio Stella della Ristorazione – Perugia 2010
- Premio alla Carriera Come Giovani discepoli di Auguste Escoffier
- Premio alla Carriera Gotha del Gusto – Torino 2012
- Premio Gogol – Enna 2018
- Premio Ofelia – Catania 2013
- Premio Candelora della Pace – Catania 2021
- Premio al Merito Ideali Giustizia e Verità – Catania 2021
- Premio VitArte – Catania 2019
- Premio La Vita è... la gioia di essere -Catania 2023
- Ambasciatore della Cucina Italiana per diverse Associazioni Mondiali
- Guinness World Records “Il Rollò di Ricotta” 06/10/2002
- Guinness World Records “Cannolo Siciliano” 11/09/2022
- Guinness World Records “Il Rollò di Ricotta” 18/09/2019

Menzione

Per aver valorizzato il patrimonio Enogastronomico Italiano nel Mondo mediante progetti vari:

- **Malawi** – Vice Console della Repubblica Italiana Grazia Bergellini
- **Svezia** - Vice Console della Repubblica Italiana Diego Rossi
- **Tartastan**- Console della Repubblica Italiana Guido Brendo
- **Thailandia**- Console della Repubblica Italiana Francesco Pensato
- **Messico**- Console della Repubblica Italiana Giovanni Bellei
- **Argentina**- Console della Repubblica Italiana Nicola Bazzani
- **Spagna** – Casa degli Italiani – Cav. Alessandro Castro
- **Francia**- Accademia della cucina Italiana – Delegata Laura Giovenco Garrone

Progetti di Rilevante Importanza

- Ideatore del Dolce Provvidenza In Onore di Giovanni Verga In collaborazione con ARS, e Casa Verga
- Ideatore del Dolce Savoya Royal donata per il 50esimo compleanno del Principe Emanuele Filiberto di Savoia
- Ideatore del Progetto Food Tecnologi del Kit Cannoli da Scaffale con ricotta con durata di 16 Mesi
- Relatore per Unicef Catania sul tema della nutrizione mondiale
- Relatore per diverse organizzazioni sul tema dell' Alimentazione (AIC, Slow Food, Expo Milano,Miur,ecc)
- Chef Promotion per Ente Nazionale Protezione Animali contro l'uccisione degli agnelli per Pasqua
- Attività Solidali rivolte alle persone in difficoltà svolte con il Nucleo Ristoworld Emergency (Chef da Campo)
- Attività di promozione e divulgazione dei prodotti enogastronomici Italiani mediante eventi, concorsi e conferenze
- Attività di Formazione sulla Cucina Italiana alla comunità degli Chef di Tunisi con il patrocinio delle alte istituzioni italiane all'estero.

Incarichi

Attualmente Ricoperti

- Presidente Provinciale **presso** Fiepet Confesercenti Catania
- Presidente Regionale **presso** Ass. Sikelos
- Presidente Fondatore **presso** Ass. Ristoworld Italy
- Vice Presidente **presso** Fratres Catania
- Segretario **presso** Ass. Digamma Formazione & Professione
- Consigliere **presso** Ass. Universal Project

Che Furono Ricoperti

- Direttore Editoriale della testata giornalistica RistoNews
- Consulente Esterno Comune di Misterbianco al Turismo delibera N° 28 del 26/04/2018
- Consulente Esterno Polo Regionale dell'Agricoltura in Progettazione d'Impresa settore Ristorazione
- Membro Commissione del Parlamento Virtuale del On. Gianfranco Rotondi sulla Gestione degli Affari d'incremento Turistico Italiano e la tutela e Valorizzazione dei prodotti enogastronomici Italiani dal 2015 al 2018
- Capo Dipartimento Settore Enogastronomia presso IST. Alberghiero Pestalozzi di Catania dal 2021 al 2023

Corsi di Formazione Professionali

- Certificato di Consegimento Corso Monotematico "Panificazione Siciliana" Docente "Angelo Petrina" ente Ristoworld Academy 02/11/2024
- Certificato di Consegimento Corso Monotematico " Pizzeria" Docente "Federico Migliore" ente Ristoworld Academy 23/11/2024
- Certificato di Consegimento Corso Monotematico online "Come fare il Pane" Docente "Davide Longoni" ente Academia.tv 12/09/2024
- Certificato di Consegimento Corso Monotematico online "Cornetto Ischitano" Docente "Rocco Cannavino" ente Academia.tv 15/09/2024
- Certificato di Consegimento Corso Monotematico online "Panetteria e Pasticceria Internazionale" Docente " Julien Abourmad" ente Academia.tv 24/09/2024
- Certificato di Consegimento Corso Monotematico online "Gelateria Artigianale" Docente "Sergio Dandoli" ente Academia.tv 15/09/2024
- Certificato di Consegimento Corso Monotematico online "Mousse e Bavaresi" Docente "Martina Bertuccelli" ente Academia.tv 06/10/2024
- Certificato di Consegimento Corso Monotematico online "Il Cous Cous" Docente "Hajer Aissi" ente Academia.tv 09/10/2024
- Certificato di Consegimento Corso Monotematico online "Le Maringhe" Docente " Alessandro Diglio" ente Academia.tv 10/10/2024
- Certificato di Consegimento Corso Monotematico online "La Biscotteria" Docente " Ernst Knam" ente Academia.tv 11/10/2024
- Certificato di Consegimento Corso Monotematico online "Alta Pasticceria" Docente " Iginio Massari" ente Academia.tv 12/10/2024
- Certificato di Consegimento Corso Monotematico online "Il Pandoro" Docente " Marco Battaglia" ente Academia.tv 16/10/2024
- Certificato di Consegimento Corso Monotematico online "La scuola del Cioccolato" Docenti " Ardivino, Bertuccelli, Farinelli" ente Academia.tv 20/10/2024
- Certificato di Consegimento Corso Monotematico online "Cottura a Bassa Temperatura" Docenti " Marco Colzani & Daniele Gasparini" ente Academia.tv 20/10/2024
- Certificato di Consegimento Corso Monotematico online "Il Panettone con lievito di Birra" Docente " Diego Crosara" ente Academia.tv 11/12/2024
- Certificato di Consegimento Corso Monotematico online "I Macarons" Docente " Roberto Rinaldini" ente Academia.tv 12/12/2024
- Certificato di Consegimento Corso Monotematico online "Le Frolle" Docente " Massimiliano Marseglia" ente Academia.tv 10/10/2024
- Certificato di Consegimento Corso Monotematico online "Il Sushi" Ente Life Learning 13/04/2020
- Certificato di Consegimento "Corso D'alta cucina italiana" Ente ALMA- Colorno (Parma) Durata: 4/8 aprile 2005
- Certificato di Consegimento "Corso di Gelateria" ente Cefia di Catania Docente "Caviezel" Durata: 2 giorni
- Certificato di Consegimento Corso Monotematico online "Dolci tradizionali Napoletani" Docente " Tommaso Foglia" ente Academia.tv 22/04/2025
- Certificato di Consegimento "Corso L'uso e tecniche dell'abbattimento degli alimenti" Ente Cefia durata: 2 giorni
- Certificato di Consegimento "Corso Dynamic Fresh System" Ente Cefia durata: 27/03/2007
- Certificato di Consegimento "Corso Gestione D'Impresa" Ente Cirpe Catania durata: 600 ore
- Certificato di Consegimento "Corso Di Banketing e Catering" Ente Istituto Alberghiero di Catania durata: 400 ore
- Certificato di Consegimento "Corso di formazione Cuoco" Ente Ali S.p.A società interinale di Roma durata: 120 ore
- Certificato di Consegimento " Corso Sweet Table e Cioccolato" Presso Perugia 11/03/2024

- Certificato di Consegimento “ Corso Celiachia e Alimentazione Senza Glutine” Presso AIC 16/05/2018
- Certificato di Consegimento “ Corso Materia, Gusto e Salute” Presso Alma Colorno 06/04/2018
- Certificato di Consegimento “ Corso alimentazione Senza Glutine” DASOE Regione Sicilia 05/12/2013
- Certificato di Consegimento “ Corso di Gelateria” Presso Cefia, Docente Pino Scaringella 12-13 Marzo 2007
- Certificato di Consegimento “ Corso di Cuoco” Presso Forma.Temp Roma dal 19/04/2004 al 29/05/2004
- Certificato di Consegimento “ Corso Wedding Planner” Presso Informatica Consulting 08/07/2017
- Certificato di Consegimento Corso Monotematico online “Pizza Senza Glutine” Docente “ Federico de Silvestri” ente Academia.tv 24/04/2025
- Certificato di Consegimento Corso Monotematico online “Pizza Parigina” Docente “ Fabio Ciano” ente Academia.tv 24/04/2025
- Certificato di Consegimento Corso Monotematico online “La Focaccia” Docente “ Adriano del Mastro” ente Academia.tv 24/04/2025
- Certificato di Consegimento Corso Monotematico online “Pizza Fritta” Docente “ Franco Pepe” ente Academia.tv 24/04/2025
- Certificato di Consegimento Corso Monotematico online “Pizza in Teglia” Docente “ Gabriele Bonci” ente Academia.tv 24/04/2025
- Certificato di Consegimento Corso “La gestione del Personale nella settore della Ristorazione” Ente Confesercenti & OSM HR 20/05/2024
- Certificato di Consegimento Corso “Meta ADS La gestione Professionale dei Social” Ente Confesercenti & Etna Digital Academy 09/09/2024
- Certificato di Consegimento Corso “SOS In Cucina, Gli errori da non commettere” Ente Confesercenti & Digamma Formazione 26/03/2025
- Certificato di Consegimento Corso “Social Media Food, La gestione Social nella Ristorazione Ente Confesercenti & Etna Digital Academy 16/04/2025
- Certificato Corso sull’ Intelligenza Artificiale applicata alla Didattica – 8 ore – 23/24 Aprile 2025 Ente Goto Marketing & Regione Sicilia , Progetto Repubblica Digitale.

Autorizzo al trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento UE 2016/679 , dell’art. Nazionale 10 della legge 675/96 ed ai sensi del DPR445/2000 sulla veridicit  ed autenticit  dei dati e delle notizie riportate, esclusivamente nell’ambito del procedimento per il quale le informazioni vengono rese

Catania 10/06/2025

Con osservanza

Andrea Finocchiaro.

