



## INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

**STEFANO FERRERO**

Indirizzo

Telefono

E-mail

Linkedin url

PATENTE

**B**

Nazionalità

Italiana

Data di nascita

21/06/1990

## ESPERIENZA LAVORATIVA

### ***Da agosto 2022 ad oggi***

**ASCOM CONFCOMMERCIO TORINO E PROVINCIA**

*Via Massena 20, Torino*

#### **RESPONSABILE FILIALE ASCOM CHIERI**

##### ***Gestione e organizzazione dei servizi dell'ufficio provinciale:***

- Coordinamento risorse umane
- Pianificazione delle attività e dei servizi interni all'ufficio a supporto delle imprese del commercio
- Redazione budget e monitoraggio periodico dei risultati economici (forecast)
- Organizzazione di corsi di formazione dedicati alle imprese
- Servizio di accoglienza e informazioni inizio attività, assistenza tecnica e organizzativa alle imprese sin dalla fase start up

##### ***Attività di promozione e marketing territoriale:***

- Sviluppo politiche associative e relazioni con le imprese del territorio
- Promozione dei servizi ASCOM (Contabilità, paghe, HACCP, Sicurezza sul lavoro, ...) e degli Enti Bilaterali del Commercio e del Turismo
- Sviluppo di convenzioni con gli stakeholder del territorio e nazionali

##### ***Attività politico-sindacale:***

- Manager del Distretto Diffuso del Commercio del Chierese da luglio 2025
- Manager del Distretto Urbano del Commercio (DUC) di Carmagnola da maggio 2023:
  - o Candidatura nuovo bando regionale Distretti del Commercio DUC Carmagnola 2025
  - o Piano strategico DUC Carmagnola 2025-2027,
  - o Esecuzione Piano strategico 2022-2024 finanziato da Regione Piemonte (bandi per imprese, eventi, piano comunicazione, realizzazione investimenti, rendicontazione) [www.duccarmagnola.it](http://www.duccarmagnola.it) IG: duccarmagnola
- Rappresentante ASCOM nel Distretto Urbano del Commercio della Città di Chieri
  - o Realizzazione percorso formativo per le imprese dedicato alla digitalizzazione nel 2024
  - o Progetto "Gli Ambasciatori della Cultura di Chieri" nel 2024

- Relazioni istituzionali con i Comuni e le Amministrazioni, le Associazioni di Categoria, e altri Partner del territorio Chierese (Martini & Rossi, Pro Loco, Il Corriere di Chieri, Consorzio del Fresia, DDC del Chierese, Distretto del Cibo del Chierese-Carmagnolese, ...)
- Coordinamento del Direttivo ASCOM Chieri
- Coordinamento di progetti di gestione urbana in ambito locale, regionale o nazionale in bandi pubblici nelle fasi di redazione, realizzazione e rendicontazione:
  - o Dolcissima OFF a Chieri 2024 e 2025
  - o Luci di Natale di Chieri anni 2022 e 2023
  - o Organizzazione dei TOUR ATP finanziati da Turismo Torino nella Città di Chieri 2023-2024-2025

**Da febbraio 2018 ad agosto 2022**

**CENTRO ASSISTENZA TECNICA AL COMMERCIO SRLS  
DI ASCOM TORINO CONFCOMMERCIO TORINO E PROVINCIA  
Via Massena 20, Torino**

**TECNICO PER L'IGIENE E LA SICUREZZA ALIMENTARE**

**Servizio H.A.C.C.P.:**

- Redazione piani di autocontrollo aziendali e della documentazione obbligatoria prevista dalla normativa regionale, nazionale ed europea
- Consulenza e assistenza in materia igienico-sanitaria per tutte le tipologie di imprese alimentari in particolare pubblici esercizi e commercio di vicinato
- Pianificazione di campionamenti e analisi di laboratorio
- Relazioni con gli Organi di Controllo (ASL SIAN, ASL SVET,...)
- Referente HACCP dei territori di Carmagnola, Ciriè e Chieri
- Organizzazione e presidio del settimanale sportello HACCP di supporto all'impresa presso le ASCOM di Carmagnola, Ciriè e Chieri

**Attività formative:**

- Creazione di contenuti dedicati a corsi di formazione aziendali in materia igienico-sanitaria
- Docente per modulo di "HACCP" (9h) per il corso *Somministrazione Alimenti e Bevande (SAB)* presso Forter
- Docente per il modulo di "IGIENE E SANITA'" (12h) per *l'Aggiornamento obbligatorio triennale* somministrazione alimenti e bevande presso Forter
- Docente di "Igiene e Sicurezza" per il corso di Hospitality Restaurant Manager presso Fondazione ITS Turismo e Attività Culturali
- Tutor aziendale nel laboratorio d'innovazione "*Caleidos: i colori dell'innovazione*" organizzato da ASCOM ConfCommercio Torino

**Attività politico-sindacale:**

- Referente e coordinatore del gruppo sindacale ASCOM Torino rivolto ai cocktail bar "Torino Nightlife"
- Auditor per il marchio di eccellenza regionale "BEST BAR Piemonte"

**Da novembre 2016 a febbraio 2018**

**TERRAMIA SCS - LABORATORIO DI PANIFICAZIONE "SAPORI DI LANGA"-  
Dogliani (CN)**

**Cooperativa sociale**

**RESPONSABILE DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE**

- Organizzazione e pianificazione della produzione
- Coordinamento e formazione delle risorse umane
- Acquisti e gestione fornitori (approvvigionamenti materie prime e attrezzature, referenziamento fornitori)

- Preposto alla sicurezza alimentare
- Mantenimento della certificazione biologica
- Ricerca e sviluppo di nuovi prodotti
- Rebranding e adeguamento delle etichette al Reg.Eu.1169/11
- Team Leader del Progetto "Sapori di Langa" Vincitore del Bando Carta E erogato da UniCredit Foundation 2016

## FORMAZIONE

### **Da marzo 2025 – dicembre 2025**

Università LUMSA Libera Università Maria Ss. Assunta – Roma

#### **EXECUTIVE MASTER IN SUSTAINABILITY MANAGEMENT**

Tesi "Perché finanziare il commercio di prossimità: valore per le città, sostenibilità e strumenti di supporto"

### **Da novembre 2022 ad aprile 2024**

LABINS PER COMPAGNIA DI SAN PAOLO

Corso di Capacity Building dedicato ai Manager dei Distretti Del Commercio della Regione Piemonte

### **Anno 2024**

POLITECNICO DI MILANO & CONFCOMMERCIO

CORSO DI ALTA FORMAZIONE "LA CITTA' CHE CAMBIA: Terziario di mercato e prossimità urbana"

### **Anno 2023**

POLITECNICO DI MILANO & CONFCOMMERCIO

CORSO DI ALTA FORMAZIONE "LA CITTA' CHE CAMBIA: Questioni urbane e economia di prossimità"

### **Da settembre 2017 a gennaio 2018**

ALMA LABORIS BUSINESS SCHOOL

Creazione di sistemi di gestione e controllo aziendale qualità, ambiente e sicurezza. Conoscenza di: ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, OHSAS 18001:2007

#### **MASTER IN SISTEMI DI GESTIONE INTEGRATA**

### **Da settembre 2012 ad aprile 2016**

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI TORINO

Competenze biologiche, tecnologiche e ingegneristiche mirate al controllo e alla gestione dei processi produttivi di conservazione e trasformazione delle derrate alimentari di origine vegetale e animale, alla valutazione della sicurezza e della qualità delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti, alla progettazione dei sistemi di controllo automatico dei sistemi produttivi e dei sistemi logistici.

#### **LAUREA TRIENNALE IN TECNOLOGIE ALIMENTARI**

Tesi: "I composti polifenolici della Nocciola Gentile Trilobata delle Langhe".

### **Anno 2009**

LICEO CLASSICO EUROPEO "UMBERTO I" - Torino

#### **DIPLOMA DI MATURITÀ CLASSICA**

## PUBBLICAZIONI

- ✓ Michelin Salomon, M., Ferrero, S., (2019). "IGIENE DEGLI ALIMENTI: Guida per imprese e addetti del settore alimentare". Ente Bilaterale Lavoro del Turismo, Torino.
- ✓ Michelin Salomon M., Ferrero S., (2019). "H.A.C.C.P. ed ETICHETTATURA: Guida per imprese ed addetti del settore alimentare". Ente Bilaterale Lavoro del Commercio, Torino.

## COMPETENZE PERSONALI

### SOFT SKILLS

*Collaborazione*  
*Doti comunicative*  
*Leadership*  
*Creatività*  
*Formazione costante*  
*Passione*

### LINGUE

#### MADRELINGUA

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

#### ITALIANO

#### INGLESE

C1  
C1  
C1

#### PORTOGHESE

C1  
C1  
C1

#### TEDESCO

B1  
B1  
B1

## COMPETENZE DIGITALI

**SUITE MICROSOFT 365:** WORD, EXCEL, POWERPOINT, OUTLOOK

**GOOGLE WORKSPACE:** DRIVE, DOCS, SHEETS, SLIDES, MEET

**COLLABORAZIONE DIGITALE:** MICROSOFT TEAMS, ZOOM, GOOGLE MEET

**PRODUZIONE CONTENUTI E GRAFICA:** CANVA

**STRUMENTI AI PER CONTENT E ANALISI:** CHATGPT, GEMINI, CLAUDE

Consapevole che, ai sensi degli art. 46, 47 e 76 del DPR 445/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono punite ai sensi del Codice penale e delle leggi speciali vigenti in materia.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel curriculum vitae ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Data 30-04-2026 Il dichiarante 