Si arricchisce la competenza dello chef Raimondo Mendolia

raimondo-mendolia-doctorchef-1453896299-7184e274

Si apre una nuova frontiera per il Maestro Pastaio Raimondo Mendolia: da oggi consulente accreditato di igiene alimentare, iscritto all'Albo Nazionale, per qualunque ramo della ristorazione. Un traguardo professionale ed operativo allo stesso tempo, che trova compimento in un settore complesso, dove è richiesta la specifica conoscenza della materia e anche una solida esperienza, per poter gestire le molteplici dinamiche che intervengono.

_MG_7240-2Un risultato che dona molteplici ed ulteriori possibilità di servizio allo chef: dalla realizzazione del piano di autocontrollo HACCP o del corso per responsabile sanitario aziendale e i lavoratori, alla stesura di manuali operativi certificati, passando attraverso la gestione dei flussi di servizio o l'analisi dei punti critici, dalla creazione di cartelle di produzione e dei percorsi di tracciabilità e rintracciabilità agli approfondimenti sulle tabelle descrittive degli allergeni, su quelle nutrizionali certificate, sul trattamento delle intolleranze, o anche sulla programmazione di verifiche e monitoraggi aziendali periodici, di tamponi microbiologici o in materia di aggiornamenti legislativi.

Una nuova occasione di consulenza, avvalorata dai partner cui si appoggia il Doctor Chef Raimondo Mendolia: l'AICIA, Associazione Italiana Consulenti Igiene Alimentare, e Accredia, ente che certifica gli accreditamenti, come l'HACCP. La sua passione per il settore era già stata anticipata dal servizio di consulenza SOS PASTA sorta di "pronto soccorso" alimentare, dedicata alle piccole e medie imprese del Food, per risolvere tutti i problemi immediati, le emergenze di produzione, di conservazione, di sanificazione, di igiene alimentare e i dubbi sulle leggi e le normative di settore, il tutto disponibile via chat, via e-mail, via telefono e via video.

Raimondo Mendolia
Nato a Genova, nel 1962, Raimondo Mendolia è oggi uno dei più autorevoli punti di riferimento per il settore della Pasta. Maestro Pastaio, Maestro di cucina, Technology Chef e Consulente di Igiene Alimentare, sono molteplici i ruoli che riveste, oltre agli importanti nomi di realtà aziendali e istituzionali

che si avvalgono della sua competenza. I suoi ambiti di intervento spaziano dalla produzione della pasta fresca alle applicazioni di gastronomia per il settore, passa dai semilavorati in sottovuoto fino ad arrivare alla rosticceria moderna, trattando anche le paste precotte, le linee di essiccazione, il complesso settore delle monoporzioni e l'avanguardia gastronomica: la cucina naturale. I suoi ultimi traguardi in materia l'hanno visto affrontare con successo nel 2014 lo studio sulle PASTAGYM, produzione con integratori alimentari che resistono in acqua bollente, ideali per l'alimentazione di sportivi ed atleti.

www.raimondomendolia.it