



Indirizzo:  
via Crema 6  
20135 Milano

[bogatajpaola@gmail.com](mailto:bogatajpaola@gmail.com)

PAOLA BOGATAJ

FOOD ENGINEERING

## PRESENTAZIONE

Nata a Camerino, nelle Marche, nel 1964.

Dopo aver conseguito la maturità classica mi diplomò al Conservatorio di Musica D.Cimarosa in canto nel 1989. L'anno successivo a Milano, in concomitanza con la specializzazione musicale, inizio la collaborazione con McDonald's: dapprima in qualità di crew member, in seguito come direttore di punto vendita per poi passare al ruolo di supervisore training per alcuni ristoranti di una consociata McDonald's Italia.

Nel 2004 una prima svolta professionale, vengo chiamata in qualità di responsabile Sviluppo Prodotti presso il dipartimento Marketing di McDonald's Italia Corporate.

Inizio un lungo rapporto di collaborazione con aziende e consorzi per lo sviluppo di progetti che vedono nell'integrazione tra il sistema McDonald's e la tradizione gastronomica italiana, una grande sfida tecnologica, professionale, personale e culturale.

Vengono così creati per i locali Italiani, prodotti come il Topping Flurry **Baci con Perugina**, la cialda di Parmigiano reggiano con **Parmareggio per la realizzazione del 280g al Parmigiano**, il Kiwi stecco con **Macè**, il tiramisù al panettone **di Gualtiero Marchesi con Bindi**, il primo panino vegetariano con **Vis alimentari**, il menù per **EXPO 2015**.

Ricette e prodotti che poi andranno in quasi tutti i locali McD del mondo, contribuendo alla conoscenza dei veri prodotti italiani.

Nel 2010 una seconda svolta che mi vede protagonista di un evento che ha avuto un riscontro a livello nazionale tanto da suscitare interpellanze parlamentari: inizia il sequel dei lanci di **McItaly**, il primo patrocinato dal **Ministero delle Politiche Agricole** e sponsorizzato dal **Ministro Zaia**, poi nel 2011 col

padre della nuova cucina italiana **Gualtiero Marchesi**, con **Coldiretti** per la valorizzazione del Vitellone bianco degli Appennini.

Fino al 2015 oltre che nello sviluppo di nuovi prodotti/concept food, le competenze si allargano anche nel **Marketing e Comunicazione** lavorando a stretto contatto con le più importanti agenzie pubblicitarie, fotografi, registi e food stylist per la realizzazione di spot televisivi e comunicazioni stampa.

Nel **2016** lascio McDonald's e decido di mettere a disposizione le mie molteplici esperienze per le aziende che operano nel food a vario titolo:

- **FIORITAL** s.p.a.- Operations manager per start up di Corner in Coop Lombardia
- **BELLO TOSTO** – Menu di soli toast dolci e salati di connotazione gourmet
- **UCI CINEMAS** Italia - studio e realizzazione del menu per nuovo concept interno Wonderfood
- **LOWENGRUBE** – rivisitazione della struttura del menu di taglio bavarese
- **FICO** per Madeo e Savigni- Menu a tema di solo Suino nero italiano e organizzazione della formazione del personale.
- **STARBUCKS Italy** – ricerca e ottimizzazione nuovi prodotti e ideazione Lunch menu 2019
- **TRAMEZZINO.IT** – nuova linea di insalate e tramezzini per Tramezzino.it e i locali Foodies .

---

ESPERIENZA

**CONSULENTE PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA**

Dal Febbraio 2017

**FIORITAL spa**

da Aprile 2016

**McDonald's Development Italy ,Inc. dal 1990 al 2016**

**McDonald's Corporate 2004-2016**

- Responsabile dello sviluppo prodotti per McDonald's e nuovo concept McCafè.
- Nel 2011 in qualità di leader del PDT Italia partecipa allo sviluppo di un progetto europeo che verrà lanciato nel nostro paese (lead country) nel marzo 2013.

**McDonald's Italia-Milano**

2001-2004

Responsabile training per un licensee McD

**McDonald's Italia-Milano**

1997-2001

- Direttore di ristoranti per una consociata McD
- Gestione e controllo unità produttiva, responsabile costi e bilancio oltrechè del personale diretto. Gestione dei fornitori locali.

**McDonald's Italia-Milano**

1990-1997

- Formazione crescita in vari ristoranti svolgendo tutte le mansioni interne al ristorante.

- Passaggio graduale ai ruoli di 2° e 1° assistente prima del conseguimento dell'AOC per la posizione di Direttore di punto vendita.

---

## FORMAZIONE

1985-LICEO CLASSICO A.VARANO - maturità classica- Camerino  
1989-CONSERVATORIO DI MUSICA D.CIMAROSA laurea in Canto-Benevento  
1993-BOC –corso operativo di base- Milano  
1995-IOC –corso intermedio di base- Milano  
1997-AOC- corso avanzato di base- Chicago- ILL  
2010-ALTOPALATO –corso di cucina classica- Milano  
2010/2013-ONAF –maestro assaggiatore di formaggi- Milano  
2014-CASTALIMENTI –diploma di sous chef- Brescia  
2020-HACCP- esame di aggiornamento

---

## RICONOSCIMENTI

2001-Direttore dell'Anno- Store Manager Convention  
2004 -Special Award Product Development Team  
2006-Premio da Nestlè Foodservices Italia per la progettazione e sviluppo di Flurry Baci  
2006-Excellent Team Award  
2008- Excellent Team Award progetto Parmigiano reggiano  
2010-Excellent Team Award Progetto McItaly  
2010-Outstanding Achievement  
2012 –Excellent Award “I’m lovin it”

---