

CURRICULUM

VITAE

PER AGGIORNAMENTO
CARTELLA PERSONALE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome

Maurizio Conti

Indirizzo

Telefono

E-mail

Nazionalità

Italiana

Data di nascita

27 marzo 1968

Esperienze lavorative presso l'ardsu di pisa

- Date
- Livello giuridico ed economico
- Unità operativa
- Principali mansioni e responsabilità

da marzo 2010 – a tuttora

C1, C5

Ufficio processi produttivi – servizio ristorazione mensa Martiri
Implementazione programma produttivo Work Flow
Inserimento e modifica di tutte le ricette (PPI) che costituiscono attualmente il "patrimonio" ricettario della ristorazione D.S.U. Pisana e dei semilavorati (SPI) necessari alle lavorazioni e alla finalizzazione dei prodotti erogati, nonché di tutti gli adeguamenti e passaggi intermedi al suddetto fine, dei dati necessari alla futura implementazione del programma (workflow) che gestirà l'intero ciclo di produzione delle mense a partire dagli ordini di magazzino, passando per la cucina, e finendo alla contabilità.

Codifica periodica di ognuno dei menù ciclici su frontoffice, seguendo la griglia di programmazione stagionale delle pietanze in vigore.

Tutti i lavori di redazione, modifiche, integrazioni, correzioni e correlati alla tenuta in ordine ed aggiornamento a scopo operativo, delle prospetti menu stagionali, delle griglie menu pranzi o serate speciali, delle griglie e tabelle riportanti le grammature di distribuzione dei piatti, del ricettario unico (libro/archivio ricette)

Redazione e aggiornamenti dei ricettari contenenti indicazioni sui componenti dei prodotti industriali usati per la produzione e confezionamento dei piatti.

Creazione tramite utilizzo di programmi appositi della grafica per eventi ed iniziative interni alla ristorazione

- Date
- Livello giuridico ed economico
 - Unità operativa
- Principali mansioni e responsabilità

da 16 maggio 2007 – a marzo 2010

C1, C3

Mensa Martiri

Caposala

I compiti e le responsabilità principali consistono in:

- organizzare e coordinare il personale della sala;
- definire e organizzare la distribuzione delle risorse;
- assicurare il rifornimento delle sale durante il servizio;
- verificare le rimanenze nelle sale;
- assicurare l'espletamento del servizio di distribuzione;
- organizzare l'apertura e la chiusura delle isole, delle sale e dei monetometri;
- risolvere gli eventuali problemi insorti con il personale, rapportandosi al CSR e se necessario al DSR;
- risolvere gli eventuali problemi insorti con gli utenti, rapportandosi al RAQ, e in sua assenza al CSR, se gli interventi necessari eccedono le proprie competenze;
- verificare lo stato delle sale ad inizio e fine turno;
- coordinare la preparazione dei piatti freddi;
- effettuare le registrazioni di propria pertinenza;

- Date
- Livello giuridico ed economico
 - Unità operativa
- Principali mansioni e responsabilità

DAL 16 APRILE 2005 al 16 maggio 2007

C1, C2

Mensa Martiri

Responsabile di settore cottura

I compiti e le responsabilità principali consistono in:

- proporre eventuali cambiamenti del menu, a fronte di nuove esigenze produttive;
- esaminata la pianificazione della produzione, coordinare il personale per la preparazione dei pasti;
- assicurare il rifornimento dei pasti alle linee di distribuzione, secondo i tempi previsti;
- assicurare la registrazione dei dati relativi alla quantità prodotte ed ai controlli effettuati;
- richiedere gli interventi di manutenzione a CSR a seguito di segnalazioni del personale;
- assicurare il rispetto delle norme di sicurezza e di igiene;
- effettuare i prelievi dei campioni di alimenti;
- mantenere durante il servizio rapporti con il capo sala;
- mantenere, quando richiesto, rapporti con l'utenza;
- controllare le derrate da inviare alle altre mense collegate.*

- Date
- Livello giuridico ed economico
 - Unità operativa
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 15 settembre 2004 al 15 aprile 2005

passaggio a livello C1 a seguito di concorso interno all'ente di appartenenza.

Mensa Betti

Responsabile di Cucina

- Date
- Livello giuridico ed economico

Dal 01 settembre 1997 al 15 settembre 2004

B3, B5

- Unità operativa
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Mensa Martiri dell'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario, Pisa.
Tempo indeterminato
Cuoco

- Date
- Livello giuridico ed economico
- Unità operativa
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Periodo dal 16 settembre al 15 ottobre 1996

B3

Mensa Martiri dell'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario, Pisa.
Tempo determinato
Cuoco

**ESPERIENZE LAVORATIVE
PRECEDENTI**

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Periodo dal 01 luglio al 18 agosto 1997

AUTOGRILL Castagnolo Est - Autostrada A12 GE-LI

Ristorazione
Stagionale
Barista

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Periodo dal 02 gennaio al 25 giugno 1997

AUTOGRILL Migliarino Sud - Autostrada A11 FI- Mare

Ristorazione
Tempo indeterminato
Barista

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Stagione estiva dal 10 luglio al 09 settembre 1996

AUTOGRILL Castagnolo Est - Autostrada A12 GE-LI

Ristorazione
Stagionale
Barista

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Periodo Novembre 1995 Giugno 1996

Comune di San Giuliano Terme, Pisa

Ristorazione scolastica
Tempo determinato
Cuoco

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore

Stagione estiva dal 17 luglio al 30 settembre 1995

AUTOGRILL Castagnolo Est - Autostrada A12 GE-LI

Ristorazione

- Tipo di impiego Stagionale
 - Principali mansioni e responsabilità Barista
-
- Date **Stagione estiva dal 15/07 al 20/09/1994**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro AUTOGRILL Castagnolo Est - Autostrada A12 GE-LI
 - Tipo di azienda o settore Ristorazione
 - Tipo di impiego Stagionale
 - Principali mansioni e responsabilità Barista
-
- Date **Periodo da Febbraio a Settembre 1992**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Laboratorio fotografico " Fotowork " - Marlia, Lucca . M.S..
 - Tipo di azienda o settore Terziario
 - Tipo di impiego Tempo Indeterminato
 - Principali mansioni e responsabilità Stampatore materiale fotografico (Ciba)
-
- Date **Periodo da settembre 1991 a Gennaio 1992**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Pizzeria " La Tavolaccia " - Rigoli, Pisa
 - Tipo di azienda o settore Ristorazione
 - Tipo di impiego Tempo Indeterminato
 - Principali mansioni e responsabilità Pizzaiolo
-
- Date **Periodo da settembre 1990 a settembre 1991**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Distaccamento aereoportuale Maniago (PN)
 - Tipo di azienda o settore Servizio Militare
 - Tipo di impiego Aiuto Cuoco Mensa Ufficiali
 - Principali mansioni e responsabilità
-
- Date **Periodo da Gennaio a Settembre 1990**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Pizzeria "La Tavolaccia" - Rigoli, Pisa
 - Tipo di azienda o settore Ristorazione
 - Tipo di impiego Tempo Indeterminato
 - Principali mansioni e responsabilità Pizzaiolo
-
- Date **Stagione estiva da giugno a settembre 1989**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Pizzeria "I Gemelli" - S. Maria a monte, Pisa . M.S..
 - Tipo di azienda o settore Ristorazione
 - Tipo di impiego Stagionale
 - Principali mansioni e responsabilità Cameriere
-
- Date **Stagione estiva dal 23 giugno al 30 settembre 1988**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Ristorante Hotel Continental, Tirrenia, Pisa
 - Tipo di azienda o settore Ristorazione

- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Stagionale
Gardemanger (addetto ai frigoriferi e prep. Fredde)

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Stagione estiva dal 4 agosto al 6 ottobre 1987
Ristorante "Il Turista" - P.zza dell'arcivescovado, Pisa

Ristorazione
Stagionale
Addetto ai secondi piatti

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Stagione estiva da luglio a agosto 1986
Ristorante Hotel California, Madonna dell'acqua, Pisa

Ristorazione
Stagionale
Commis di cucina

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Stagione estiva da giugno a settembre 1985
Ristorante Hotel California, Madonna dell'acqua, Pisa

Ristorazione
Stagionale
Commis di cucina

ISTRUZIONE

- Data
- Nome e tipo di istituto di istruzione
 - Titolo di studio conseguito

12 luglio 2010
Istituto Professionale Alberghiero "Giacomo Matteotti" di Pisa

Diploma di maturità alberghiera 90/100

- Data
- Nome e tipo di istituto di istruzione
 - Titolo di studio conseguito

30 maggio 1989
Istituto Professionale Alberghiero "Giuseppe Maniaghi" di Salsomaggiore (PR)
Diploma di qualifica di addetto ai servizi alberghieri di cucina

FORMAZIONE

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

Partecipazione a corsi per aggiornamento e approfondimento su materie di Igiene di Alimenti, HACCP, Gestione Magazzino, Scienze degli Alimenti.

Attestato

Partecipazione a corso di formazione sulla Celiachia.

Attestato

- Date (da – a)

7 settembre 2004

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Elettrolux (PN)
- Corso sulle tecniche di cucina
- Attestato
-
- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Vigili del fuoco di Pisa
- Corsi di formazione Squadra Antincendio.
-
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Partecipazione a corso di formazione sulle tecniche di cottura sottovuoto e a basse temperature.

CAPACITÀ LINGUISTICHE

LINGUA	LIVELLO PARLATO	LIVELLO SCRITTO
Francese	scolastico	scolastico
Inglese	scolastico	scolastico

Livelli: scolastico, fluente, eccellente, madrelingua

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

In possesso della certificazione ECDL core
Buona conoscenza degli applicativi: word, excel, powerpoint, frontpage, publisher, workflow, inskape, gimp.
Conoscenza del cms joomla, wordpress

ULTERIORI INFORMAZIONI

Dal suddetto curriculum ho tralasciato, la specificazione di tutti i periodi di lavoro inferiori ad un mese, finalizzati a sopperire l'aumentato bisogno di organico da parte di aziende private, in modo non continuo e saltuario.

Il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dal D. Lgs. 196/2003

DATA 22/09/2022

FIRMA Maurizio Conti