FORMATO EUROPEO
CURRICULUM VITAE

Nome **COMINI DAVIDE**

NATO A GAVARDO (BS) IL 23-03-1965

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a) 1979 – 1983

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione IST. PROF. ALBERGHIERO DI STATO
Caterina De Medici Gardone Riviera (BS)

• Qualifica conseguita Diploma di qualifica " Addetto ai servizi alberghieri di cucina "

ESPERIENZA LAVORATIVA

1981 giugno – settembre *aiuto cuoco*

Hotel Duomo Salo' (BS)

1982 giugno – ottobre *aiuto cuoco*

Ristorante Fiordaliso Gardone Riviera (BS)

1983 giugno – dicembre cuoco

Ristorante Punto Verde Gardone Riviera (BS)

1984 servizio di leva corpo A.M.

1985 – 1988 cuoco

Hotel Splendid Maderno (BS)

1988 - 2015 cuoco (operatore tecnico)

Ospedale La Memoria Gavardo (BS)

dal 2015 coordinatore servizio di cucina e mensa

Ospedale La Memoria ASST-GARDA
Gavardo (BS)

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA	**ITALIANA**
ALTRE LINGUA	
	INGLESE E FRANCESE
• Capacità di lettura	SCOLASTICA
• Capacità di scrittura	SCOLASTICA
• Capacità di espressione orale	SCOLASTICA

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

DOPO PIÙ DI TRENT'ANNI DI CONVIVENZA IN UN AMBIENTE A CONTINUO CONTATTO CON COLLEGHI, OPERATORI ESTERNI, FORNITORI E UTENTI, DI VARIE CULTURE, RELIGIONI ED ESTRAZIONE SOCIALE, LA MIA CAPACITÀ RELAZIONALE SI È SENSIBILMENTE E PROFICUAMENTE SVILUPPATA, CONSENTENDOMI DI RAPPORTARMI CON TUTTE LE FIGURE PROFESSIONALI E DIRIGENZIALI PRESENTI IN AZIENDA E ANCHE ALL'INFUORI DELL'AZIENDA.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

Oltre alla mia ovvia attività di cucina, nella preparazione dei numerosi piatti che quotidianamente vengono cucinati per garantire i numerosi menù, le diete speciali e soddisfare ampiamente le esigenze della mensa dipendenti, coordino da anni il lavoro di circa quindici persone, provvedendo a stilare i turni mensili, e ad organizzare il lavoro finalizzato alla produzione di pasti per tutti i degenti e i dipendenti, garantendo un livello adeguato di qualità sotto tutti gli aspetti. Mi sono occupato, nel mio ruolo di D.E.C. , e mi occupo di garantire il corretto svolgimento di tutte le operazioni di lavaggio e pulizia svolgendo il mio ruolo di collegamento con la ditta assegnataria del contratto di lavaggio.

Tutte le operazioni di riordino di tutti i generi sia alimentari che non alimentari, sono da me settimanalmente esercitate, al fine del reintegro e controllo di tutti i prodotti, anche qui nel mio ruolo di Direttore Esecutivo del contratto della fornitura appaltata.

Mi occupo della gestione del magazzino, operando il carico e lo scarico dei prodotti attraverso il software gestionale messo a disposizione dall'azienda.

Gestisco tutte le operazioni di ricevimento, controllo e sistemazione settimanale delle merci in entrata .

Svolgo tutte le competenze di controllo delle norme HACCP legate alla produzione e conservazione degli alimenti, monitorando e verificando quotidianamente che le regole fissate vengano rispettate.

E' inoltre mio compito risolvere tutte le problematiche di ogni genere che vengono a verificarsi all'interno dell'unità operativa, problemi che con calma e determinazione sbroglio sistematicamente.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

UTILIZZO QUOTIDIANAMENTE IL SOFTWARE GESTIONALE IN USO ALL'AZIENDA PER IL CARICO E SCARICO DELLE MERCI, UTILIZZO IL SOFTWARE PER LA GESTIONE DEI CARTELLINI DI PRESENZA DEI MIEI COLLABORATORI PER LA CONDUZIONE DI TIMBRATURE, FERIE, PERMESSI ED ALTRO. HO UNA BUONA PADRONANZA DELL'UTILIZZO DI PROGRAMMI PER LA GESTIONE DI POSTA ELETTRONICA E INTERNET, NONCHÉ DEI VARI APPLICATIVI OFFICE.

ABILITÀ NELLA GUIDA DI FURGONI PER IL TRASPORTO DI MERCI.

CAPACITÀ CERTIFICATA NELL'UTILIZZO DI CARRELLI ELEVATORI.

FORMAZIONE PROFESSIONALE.

NOVEMBRE 2022
CORSO DI AGGIORNAMENTO PER IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE TRASFORMAZIONE E DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI.

GENNAIO 2022
CORSO BLSD PER PERSONALE LAICO

GENNAIO 2022
D. LGS. 81/08 FORMAZIONE AGGIUNTIVA DEI PREPOSTI

OTTOBRE 2021
AGGIORNAMENTO ALTO RISCHIO: CORSO PER ADDETTI ALLA PREVENZIONE INCENDI ECC

MARZO 2020
COVID-19 STRESS E COMUNICAZIONE

DICEMBRE 2019
INCONTRO GESTIONALE GPI

NOVEMBRE 2019
CORSO DI AGGIORNAMENTO PER IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE TRASFORMAZIONE E DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI.

NOVEMBRE 2019
RUOLO DEL DEC E DEL DIRETTORE DEI LAVORI E INTERAZIONE CON IL RUP

OTTOBRE 2019
D.LGD 81/08- CORSO DI AGGIORNAMENTO PERIODICO PER TUTTI I LAVORATORI IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

OTTOBRE 2019
PARTECIPAZIONE GRUPPO DI LAVORO PER LA SICUREZZA ED IGIENE ALIMENTARE
IMPLEMENTAZIONE ANALISI DEL RISCHIO PROCESSI PRODUTTIVI

GIUGNO 2019
CORSO DI AGGIORNAMENTO ATTREZZATURE
ABILITAZIONE ALLA CONDUZIONE DI SPECIFICHE ATTREZZATURE DI LAVORO
CARRELLI INDUSTRIALI SEMOVENTI

NOVEMBRE 2017
CORSO FAD, PREVENZIONE INCENDI E GESTIONE DELLE EMERGENZE

LUGLIO 2017
CORSO FAD, CORSO BASE PRIVACY- D. LEG. 196/2003

NOVEMBRE 2016
CORSO DI AGGIORNAMENTO PER GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

LUGLIO 2016
CORSO, FORMAZIONE SPECIFICA ALTO RISCHIO D. LEG. 81/08

OTTOBRE 2013
CORSO DI AGGIORNAMENTO PER IL PERSONALE ADDETTO ALL'UTILIZZO DEL CARRELLO ELEVATORE

SETTEMBRE 2013
CORSO DI FORMAZIONE PER ALIMENTARISTI AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE 852/04

MAGGIO 2013
CORSO, FORMAZIONE GENERALE DEI LAVORATORI D. LEG. 81/08

FEBBRAIO 2012
CORSO UTILIZZO FORNO A VAPORE
COTTURE SOTTOVUOTO E BASSA TEMPERATURA

GIUGNO 2011
ACQUISIZIONE DI COMPORTAMENTI IDONEI IN CASO DI EVACUAZIONE

MAGGIO 2011
CORSO DI FORMAZIONE PER ALIMENTARISTI AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE 852/04

GENNAIO 2010 GRUPPI DI LAVORO QUALITA' E RISCHIO

APRILE 2009
GRUPPI DI LAVORO QUALITA' E RISCHIO
REVISIONE DEI MENU' AZIENDALI

APRILE 2009
CORSO DI FORMAZIONE PER ALIMENTARISTI AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE 852/04

APRILE 2008
BOLLE E ORDINI DI MAGAZZINO

MARZO 2008
REQUISITI GENERALI DELLA "LEGISLAZIONE ALIMENTARE", LA TRACCIABILITA' E LA SANIFICAZIONE.

FEBBRAIO 2007
CORSO DI AGGIORNAMENTO PER GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

MAGGIO 2005
CORSO PER ADDETTI ALL'UTILIZZO DEI CARRELLI ELEVATORI

MARZO 2003
CORSO DI FORMAZIONE PER ALIMENTARISTI A SEGUITO DELL'ABOLIZIONE DEL LIBRETTO DI IDONEITA' SANITARIA DI CUI ALL'ART.4 DELLA L.R. 4/8/03

GENNAIO 1998
CORSO PER ADDETTI ALLA PREVENZIONE INCENDI, LOTTA ANTINCENDIO E GESTIONE EMERGENZE.

Dichiaro che le informazioni inserite nel mio curriculum corrispondono a verità Ai sensi dell'art. 46 e 47 del DPR 445/2000, dichiaro che le informazioni inserite nel mio CV corrispondono a verità, essendo consapevole dell'eventuale applicazione dell'art. 76 dello stesso articolo in caso di dichiarazione mendace.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Dlgs 196 del 30 giugno 2003 e dell'art. 13 GDPR