|  |
| --- |
| **Curriculum vitae di Paolo Fangio** |

|  |
| --- |
| **Informazioni personali** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nome |  | **Paolo Fangio** |
| Indirizzo |  | **Via MANNOZZI 11° San Giovanni Valdarno** |
| Telefono |  | 3355451828 |
| Fax |  |  |
| E-mail |  | [paolofangio@tiscali.it](mailto:paolofangio@tiscali.it) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nazionalità |  | Italiana |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Data di nascita |  | 06/03/1971 |

|  |
| --- |
| **Esperienza lavorativa** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **•** Date (da – a) |  | **Da gennaio 1993 a maggio 1995 titolare bar La Caffetteria posta in via del Fagiano Livorno**  **Da maggio 1995 a novembre 2001 operaio specializzato su macchine a controllo numerico Presso Magneti Marelli posta in via Salvatore Orlando Livorno e magazziniere**  Da novembre 2008 bre 2003 tecnico magazziniere e addetto spedizioni e fatturazione di Broker informatico fangio brokeraggio e rappresentanza In informatiche posto a Livorno in via Boccherini  Da novembre 2003 a gennaio 2011 titolare responsabile albergo ristorante ‘Sottocosta posto in via Pascoli 32 Quercianella Livorno  Estate 2011 responsabile bar ristorante Le forbici sito in Castiglioncello  Estate 2013 responsabile bar ristorante Bagni Lido sito in Livorno  Da maggio 2014 a luglio 2016 sono stato assunto presso Gucci caffè sito a Leccio Reggello come Cuoco capo partita a pesce  Da settembre 2017 a maggio 2018 aiuto pasticcere presso dolcezze Savini a Figline Valdarno  Da Aprile 2019 cuoco presso IL BORRO a San Giustino Valdarno  Sono quindi disponibile a valutare sin da subito eventuali opportunità che mi si presentassero anche provenienti da altri settori |
| **•** Nome dell’azienda e città |  |  |
| **•** Tipo di società/ settore di attività |  |  |
| **•** Posizione lavorativa |  |  |
| **•** Principali mansioni e responsabilità |  |  |

|  |
| --- |
| **Istruzione e formazione** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| • Date (dal – al o attualmente se si tratta del proprio impiego corrente) |  | Diploma di scuola superiore ad indirizzo ragioniere e perito commerciale informatico  Conseguito nel 1991 a Livorno presso Istituto Tecnico Commerciale Amerigo Vespucci con la votazione di 36 sessantesimi |
| • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione |  |  |
| • Principali studi / abilità professionali oggetto dello studio |  |  |
| • Qualifica o certificato conseguita |  |  |
| • Eventuali livelli nella classificazione nazionale (se pertinente) |  |  |

|  |
| --- |
| **Capacità e competenze personali**  *Maturate nel corso della vita e della propria esperienza lavorativa, anche se non supportata da attestati o da certificati ufficiali*. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Madrelingua |  | **Italiana** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Altre lingue | | |
|  |  | **Inglese** |
| **•** Capacità di lettura |  | Buona |
| **•** Capacità di scrittura |  | Buona |
| **•** Capacità di espressione orale |  | Discreta |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Capacità e competenze relazionali  *Mettere in evidenza la propria propensione ai rapporti interpersonali, soprattutto per posizioni che richiedono il lavoro in team o l’interazione con la clientela o partner aziendali.* |  | Ho gestito per 8 anni l’attività di ristorazione somministrazione ed accoglienza denominata sottocosta ed ho sviluppato le spiccate attitudini e capacità inerenti la ristorazione E l’accoglienza turistica. Ho partecipato attivamente a tutte le mansioni ea tutti i ruoli con profitto e le mie capacità spaziano ovviamente anche dalla approvvigionamento delle merci all’organizzazione di una linea di ristorazione e alla gestione di una sala pranzo cena.  Realizzazione di cocktails e di tutto ciò che riguarda il bar nonché il personale stesso |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Capacità e competenze organizzative  *Esplicitare le capacità acquisite nell’eventuale coordinamento di altre persone o se incaricato di gestire progetti in contesti aziendali complessi e articolati.* |  | Sono una persona molto motivata è determinata. Ho maturato un’esperienza decennale nella gestione dell’albergo della cucina e del ristorante In generale come proprietario lavoratore. Ottima capacità di gestione e organizzazione di risorse umane nel lavoro ed economiche nella programmazione e nella riuscita del giusto risultato.  Da sempre mi sono occupato di stabilire budget, di controllare la qualità dei prodotti, di accertarmi della Giusta applicazione delle norme igienico sanitarie, della scelta delle materie prime e della loro giusta lavorazione trasformazione e conservazione.  Ottima predisposizione nei rapporti umani sia con il personale che ho sempre selezionato è formato personalmente sia con la clientela verificando il livello di soddisfazione ed apportando ove necessario le giuste correzioni.  Ho una conoscenza a 360 gradi di tutte le attrezzature contemplate in una cucina moderna e delle norme inerenti la sicurezza sul lavoro. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Capacità e competenze tecniche  *Eventuale conoscenza di specifici macchinari o tecniche particolari, anche in ambito informatico/gestionali.* |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Capacità e competenze artistiche  *(se inerenti alla professione ricercata)*  *Eventuali abilità in ambito musica, scrittura,grafica, disegno ecc.* |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Altre capacità e competenze  *Eventuali altre competenze che si vogliono mettere in risalto anche se non strettamente collegate con la posizione ricercata.* |  | In seguito ad un infortunio sul lavoro in itinere nel 2011 mi è stata riconosciuta un invalidità del 48% ma sono completamente autonomo ed in grado di svolgere qualsiasi mansione  Sono iscritto alle categorie protette legge 68 del 99 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Patente o patenti |  | A B |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ulteriori informazioni** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Allegati** |  |  |

*Autorizzo al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 196/03*