

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE (art.46 e 47 D.P.R. 445/2000)

Il sottoscritto Francesco Gerano nato a Sassari il 06/07/1994 consapevole che le dichiarazioni false comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiara che le informazioni riportate nel seguente curriculum vitae, redatto in formato europeo, corrispondono a verità.

INFORMAZIONI PERSONALI Gerano Francesco



Sesso

Maschile | [Data di nascita](#) 06/07/1994 | [Nazionalità](#) Italiana

 via Verona 19, 07100 Sassari (Italia)

 3467237104

 francescogerano@hotmail.com

ESPERIENZA PROFESSIONALE

20/10/2018–25/10/2018 **Stage formativo presso Fiera SIAL (Parigi)**

Cooperativa 3A Arborea, Arborea (Italia)

- Relazione con i vari clienti esteri.
- Importazione dei dati dei clienti tramite Microsoft excel.
- Spiegazione politica aziendale.
- Fidelizzazione del cliente.
- Acquisizione nuovi contatti.

01/07/2018–15/09/2018 **Cameriere** Hotel Soleado, Alghero (Italia)

- Colazioni
- allestimento buffet, sala.
- Accoglienza dei vari clienti (inglese o italiano) -
- Disposizione dei clienti in sala.
- Pulizia e igienizzazione della sala.

07/05/2018–10/05/2018 **Stage formativo presso fiera internazionale Cibus (Parma)** Argiolas formaggi srl, Dolianova (Italia)

- Accoglienza dei vari clienti italiani ed esteri (nuovi o possibili) in italiano o inglese.
- Guida alla conoscenza del portafoglio prodotti dell'azienda e delle caratteristiche e politiche aziendali.
- Proposte a seconda delle esigenze del cliente dei vari prodotti aziendali.
- Aiuto nell'allestimento dello stand.

01/03/2016–31/03/2017 **Cuoco / Grill chef** Three Brothers restaurant, Bristol (Regno Unito)

- *Preparazione al servizio*
- *Controllo alimenti*
- *Servizio*
- *Cottura alimenti (griglia/piastra)*
- *Gestione igiene*

- Aiuto nella gestione del Team

© Unione europea, 2002

- Chiusura servizio e pulizia.

-Aiuto cameriere (Ho effettuato degli extra a supporto del Team in sala come ad esempio aiuto al servizio ai tavoli, ordinazioni e chiusura).

11/2015–02/2016

Aiuto cuoco

prodotti

Beefeater restaurant (Premier INN Hotel), Bristol (Regno Unito)

- Preparazione servizio (colazione, pranzo, cena)
- Gestione alimenti
- Cottura alimenti
- Stoccaggio alimenti
- Gestione igiene
- Chiusura servizio.

01/09/2014–01/08/2015

Operatore telefonico Vodafone

Tandem, Sassari (Italia)

- Vendita servizi Vodafone
- Ricerca dei potenziali clienti
- Gestione contrattuale
- Fidelizzazione clienti già esistenti.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

01/10/2017–alla data attuale

Tecnico superiore per la promozione e la commercializzazione dei prodotti agroalimentari (rilasciato

dal MIUR)

Istituto tecnico superiore (ITS TAGSS), Sassari (Italia)

Corso biennale a numero chiuso (25 persone selezionate) .Il percorso formativo ha l'obiettivo di formare Tecnici Superiori con specifiche competenze volte alla valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agroalimentari e alla valorizzazione delle produzioni in risposta ai nuovi modelli di comportamento dei consumatori.

-Il corso prevede uno stage di 800 ore presso le aziende locali -Partecipazione a fiere ed eventi locali - 1200 ore in aula trattanti:

- Le varie filiere alimentari
- Informatica (Pacchetto Office)
- INGLESE (propedeutico e specialistico)
- Diritto agroalimentare
- Legislazione alimentare internazionale. -
- Organizzazione e gestione aziendale

- Qualità: controlli e sistema di gestione
- MARKETING: (Tecniche di commercializzazione, Commercializzazione prodotti, Tecniche di negoziazione, Social media, Packaging, Project management)
- Sicurezza (Gestionale-HACCP)
- Logistica
- Esperienze di laboratorio, Esperienze di gruppo

© Unione europea, 2002



Curriculum vitae

-Insegnamenti pratici di livello specialistico.

01/09/2009–31/06/2014 **Attestato di qualifica Grafico Pubblicitario**

Istituto d'arte Filippo Figari, Sassari (Italia)

-Generali: (Matematica, Italiano, Storia, Diritto, Chimica, Fisica, Storia dell'arte).

-Artistiche/ Tecniche: (Grafica, Fotografia, Descrittiva, Disegno dal vero, Plastica, Disegno geometrico).

- Utilizzo dei programmi Adobe Illustrator e Adobe Photoshop.

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre

italiano

Lingue straniere

inglese

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
B2	B2	B2	B2	B2
Ho potuto imparare la lingua inglese grazie all'esperienza acquisita dopo 2 anni in Inghilterra				

Competenze comunicative

- Ottime competenze relazionali acquisite durante la mia esperienza lavorativa in Italia e all'estero.
- Ottima proprietà di linguaggio acquisite durante il mio percorso formativo.
- Sono in grado di occupare posizioni in cui è fondamentale il lavoro di squadra e la collaborazione.

Sono in grado di relazionarmi con le altre persone (Team o clienti) in italiano o inglese in modo chiaro, cordiale e conciso.

Competenze organizzative e gestionali

- Buone competenze organizzative e gestionali acquisite durante la mia esperienza lavorativa in Italia e all'estero.
- Buone competenze di Team leading apprese durante la mia esperienza in cucina.
- Buone competenze nella gestione delle problematiche aziendali apprese durante il lavoro e la formazione

Competenze professionali

Sono in grado sviluppare autonomamente un lavoro rispettando le direttive del datore di lavoro.

- Flessibilità e dinamismo lavorativo acquisiti soprattutto con l'esperienza estera.

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente avanzato	Utente autonomo	Utente autonomo	Utente autonomo	Utente autonomo

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

- Buona padronanza nell'utilizzo del pacchetto office (Microsoft Word, Microsoft Excel e Power Point).

- Buona conoscenza dei programmi Adobe Photoshop e Adobe Illustrator (creazione di loghi, pagine

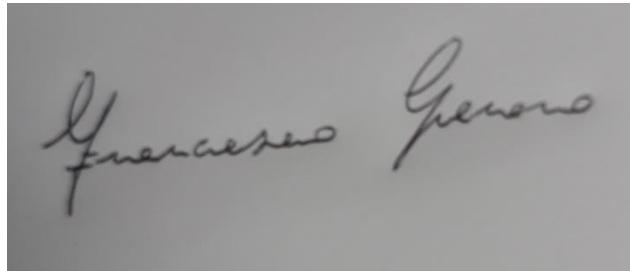
Altre competenze - Attestato di primo soccorso (Rilasciato ad Aprile 2018) : incendio, primo soccorso, gestione dei pericoli.
-Attestato da Pizzaiolo (Rilasciato nel settembre 2015 presso la Roccia Pizzeria): conoscenza farine/impasti, formazione e lavorazione degli impasti, stesura, e servizio.
-Attestato di Aiuto cuoco: Rilasciato nel settembre 2015.
-Attestato di Maestro d'arte: rilasciato al conseguimento del diploma nel Giugno 2014)

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Trattamento dei dati personali Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali.e dell'art. 13 GDPR 679/16-Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".

pubblicitari, etichette).

A photograph of a handwritten signature in black ink on a light-colored background. The signature is written in a cursive style and reads "Francesco Genovese".

