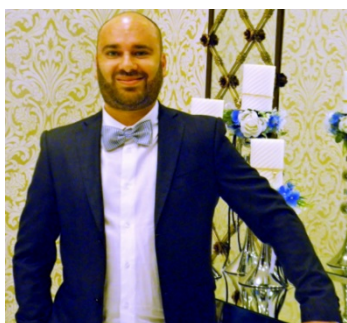


INFORMAZIONI PERSONALI

MAURIZIO ZAGARIA



📍 Via Ruvo di Puglia,3 – 76123 ANDRIA (BT)

☎ +39 328 9427720

✉ mauriziozagaria@gmail.com



Sesso Maschile | Data di nascita 05/03/1981 | Nazionalità Italiana

OCCUPAZIONE PER LA QUALE SI CONCORRE

Addetto alle vendite, commesso, cassiere, store manager, magazziniere, addetto alla vigilanza Antitaccheggio, autista.
mi adatto anche a svolgere qualsiasi altro tipo d'impiego serio e dignitoso.

ESPERIENZE PERSONALE

LUGLIO 2017 – SETTEMBRE 2017

Addetto alle vendite, scaffalista, magazziniere
Coop Alleanza 3.0 Via Trani, 19 BARLETTA (BT)

- Addetto alla vendita
- Magazziniere
- Scaffalista

Attività o settore Grande distribuzione, vendita al dettaglio, GDO

FEBBRAIO 2017 – 30 APRILE 2017

Addetto alle vendite, addetto casse e magazzino
Risparmio casa Via Torino, 32 BARLETTA (BT)

- Addetto vendita
- Addetto cassa
- Addetto magazzino
- Scaffalista

Attività o settore Grande distribuzione, vendita al dettaglio, GDO

04 GENNAIO 2016 – 31 GENNAIO 2016 **ADDETTO ALLE VENDITE, INVENTARIO, MAGAZZINIERE E REPARTO**
Coop Alleanza 3.0 Via Trani, 19 BARLETTA (BT)

- Addetto all'inventario
- Magazziniere

- Scaffalista

[Attività o settore](#) Grande distribuzione, vendita al dettaglio, GDO

01 MAGGIO 2016 – 31 MAGGIO
2016

Addetto alle vendite, magazziniere

Risparmio Casa Via dei macelli 7/P, 50058 SIGNA (FI)

- Addetto alla vendita
- Magazziniere
- Scaffalista

[Attività o settore](#) Grande distribuzione, vendita al dettaglio, GDO

01 FEBBRAIO 2016 – APRILE 2016

[Aiuto pasticciere](#)

Bar Miraglia Via delle Pleiadi, 81 Prato (PO)

- Addetto alla produzione di mignon e creme
- Addetto alla preparazione di impasti base
- Aiuto pasticciere

[Attività o settore](#) Ristorazione/Laboratorio Artigianale/Pasticceria, Rosticceria

FEBBRAIO 2015 – DICEMBRE 2015

[Cake designer/decorator](#), [Aiuto pasticciere](#)

Dolci capricci di Fanelli Antonio, via Beata S. Clemente, 230, 70122 Bari

- Addetto alla progettazione assemblaggio e decorazioni di torte, biscotti, cupcake decorati
- Addetto alla preparazione di impasti base
- Aiuto pasticciere

[Attività o settore](#) Ristorazione/Laboratorio Artigianale/Pasticceria, Rosticceria

GENNAIO 2014-GENNAIO 2015

[Cake designer/decorator](#), [Aiuto pasticciere](#)

Too chic too lounge, Corso Cavour 62, 76123 Andria

- Addetto alla progettazione assemblaggio e decorazioni di torte, biscotti, cupcake decorati
- Addetto alla preparazione di impasti base
- Aiuto pasticciere
- Addetto a preparazione di stuzzichini e pasticceria salata

[Attività o settore](#) Ristorazione/Bar/Pasticceria

FEBBRAIO 2011-NOVEMBRE 2013

[Agente di vendita di servizi e/o gadgets](#)

Studio T, di Troia Annamaria viale Istria 23, 76123 Andria

- Addetto alla vendita
 - Procacciatore di clienti
- Attività o settore Agenzia pubblicitaria
-

DICEMBRE 2004-MAGGIO 2010

Store manager/Responsabile/Addetto alle vendite e magazzino
Darwin's fashion di Zagaria Maurizio, via duca degli abruzzesi 51, 76123 Andria

- Responsabile/titolare
- Addetto alle vendite
- Addetto alle casse
- Addetto agli acquisti e assortimenti di magazzino

Attività o settore Commercio al dettaglio, GDO, Retail

LUGLIO 2000-DICEMBRE 2004

Addetto alle vendite e magazzino
Varie imprese individuali di commercio al dettaglio ambulante

- Addetto alla vendita
- Addetto al magazzino
- Addetto alle casse

Attività o settore Commercio al dettaglio, GDO, Retail

GIUGNO 1999-SETTEMBRE 1999

Aiuto cuoco/pasticcere
Megafas di Morigi Arnaldo & c. s.n.c
(Hotel Ornella, Park Hotel Morigi)
Via Matteotti, 29 - Gatteo mare

- Aiuto cuoco
- Addetto ai contorni e insalate
- Aiuto pasticcere
- Addetto a preparazione di stuzzichini e pasticceria salata

Attività o settore Turismo, ristorazione

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

18/06/2013 - 31/07/2013

Attestato di specializzazione in cake design conseguito con il maestro pasticcere Antonio Daloso

"Don Tonino Bello" Andria

- Pasticceria base
- Tecniche di decorazione
- Tecniche di modelling
- Sicurezza sul lavoro
- Comunicazione

SETTEMBRE 1995 – GIUGNO
2000

Diploma di scuola alberghiera per i servizi di cucina
Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione Vieste/Molfetta

Generali

- Inglese,Italiano Matematica, Francese
- Educazione Fisica

Professionali

- Tecniche professionali (vari tipi di cotture,di taglio,di alimenti)
- Scienza applicata al cibo e alle attrezzature (merceologia, igiene)
- Tecnologia professionale (principi base, igiene e sicurezza) ▪ Conoscenza del business e del suo contesto economico, giuridico e sociale

COMPETENZE PERSONALI

LINGUA MADRE Italiana

ALTRE LINGUE

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	ASCOLTO	LETTURA	INTERAZIONE	PRODUZIONE ORALE	
Inglese	B1	B1	B1	B1	B1
Francese	A1	A1	A1	A1	A1
Sostituire con il nome del certificato di lingua acquisito. Inserire il livello, se conosciuto					

COMPETENZE COMUNICATIVE

Persona dinamica, flessibile e con ottime capacità di lavorare in "team work". Capacità relazionali e creative. Leadership e attitudine al problem solving. Capacità di adeguamento ad ambienti multiculturali; buone capacità di comunicazione.

COMPETENZE ORGANIZZATIVE E GESTIONALI

Sono in grado di organizzare autonomamente il lavoro, definendo priorità e assumendo responsabilità acquisite tramite le diverse esperienze professionali nelle quali mi è sempre stato richiesto di gestire autonomamente le diverse attività rispettando le scadenze e gli obiettivi prefissati.Sono in grado di lavorare in situazioni di stress. Sono in grado di lavorare sia in gruppo che in modo individuale.So identificare i miei punti di forza ma anche i miei punti deboli; ho un buon grado di determinazione e motivazione nel cercare e nell'ottenere gli obiettivi prefissati.

COMPETENZE PROFESSIONALI

Essere in grado di effettuare il ricevimento merci in esercizio commerciale, Applicare modalità di controllo conformità della merce in arrivo, modalità di registrazione entrata/uscita merci, tecniche di movimentazione merci, di stoccaggio merci, Utilizzare dispositivi di sicurezza nei luoghi di lavoro, macchinari per carico/scarico merci, Utilizzare software gestione magazzino, Utilizzare strumenti di codificazione merci, Essere in grado di effettuare l'allestimento degli scaffali, Applicare modalità di disposizione delle merci, procedure di segnalazione di non conformità merci, Utilizzare prodotti per la pulizia dei locali, strumenti per etichettare prezzi, Essere in grado di effettuare la vendita di prodotti non alimentari. Applicare procedure di gestione reclami, tecniche di confezionamento merce, di gestione cassa, tecniche di vendita. Ottima capacità di collaborare con i colleghi e ottima predisposizione a rapportarmi in modo positivo con i clienti analizzandone i bisogni;buona predisposizione al commercio;ottimo possesso di "sensi" estetici e un elevata attenzione alle tendenze di moda.

COMPETENZE DIGITALI

buona padronanza degli strumenti della suite per ufficio (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione)buona padronanza dei programmi per l'elaborazione digitale delle immagini acquisita come fotografo a livello amatoriale.Competenze in tutti i programmi di Microsoft ed esperienze con gli strumenti dell'intero pacchetto Office.Ottima capacità di navigazione nel Web.

PATENTE DI GUIDA**B,AUTOMUNITO**

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196/2003