

INFORMAZIONI PERSONALI



marco moresco

 Via San Felice 36a/26., 16138 Molassana- GE (Italia) 3459239739  3451526866  0104072727 marco70-alfa@hotmail.it MSN marco70-alfa@hotmail.it

Sesso Maschile | Data di nascita 17 Mag. 70 | Nazionalità Italiana

OCCUPAZIONE DESIDERATA

panificatore

ESPERIENZA PROFESSIONALE

16 Ago. 85–alla data attuale

panificazione da apprendista a panettiere specializzato qualifica A1

PANIFICIO: Lubiano, Tossini, Biasotti, Lojacono, Noli, La rotonda, I gemelli, Genova, Recco (Italia)

impasti, mastra, forno, responsabile turno notturno, ordini e relazioni con fornitori

16 Ago. 85–Set. 87

apprendista b3

panificio lubiano, via del commercio, gattorna, GE (Italia)

PANIFICAZIONE

Set. 87–Mag. 90

PANETTIERE a2

panificio Tossini, via assereto recco GE (Italia)

panificazione, focacceria

Mag. 90–Ott. 90

Panettiere

panificio san sebastiano, via piacenza GE (Italia)

fornaio

Gen. 91–Dic. 92

panificazione industriale

panificio biasotti, via nazionale, manesseno GE (Italia)

IMPASTATORE

Gen. 93–Ott. 95

panettiere A1

panificio lojacono, via borgoratti, GE (Italia)

impastatore- fornaio

Gen. 96–Dic. 03

gestore panificio in proprio

me stesso, via 23 settembre gattorna GE (Italia)

PRODUZIONE PROPRIA, GESTIONE IMPIANTI, DIPENDENTI

Mar. 04–Feb. 08

PANETTIERE a1

panificio Tossini, via fontanelle, avegno, Recco GE (Italia)

PANIFICAZIONE

- Apr. 08–Dic. 08 **panettiere A1**
panificio Noli, via bavari GE (Italia)
impastatore
- Dic. 08–Set. 10 **fornaio A1**
panificio La rotonda, p.zza rotonda borgoratti GE (Italia)
fornaio
- Set. 10–Apr. 14 **panettiere A1**
panificio I gemelli, via geirato, molassana GE (Italia)
impastatore- fornaio
- Apr. 14–Dic. 14 **fornaio A1 responsabile controllo qualita'**
Panificio " Antico forno" via sestri- ge., genova sestri (Italia)
- Dic. 14–Nov. 15 **Panettiere- fornaio, lavoro autonomo,(DA SOLO) rapporto con fornitori e rappresentanti.**
panificio LIGURIA PANE SRL, BARGAGLI---GENOVA (Italia)
- Nov. 15–Mag. 16 **Responsabile Operai e Qualita' prodotto**
Panificio industriale " pan del mare"
VIA MURCAROLO, GE QUINTO, GENOVA (Italia)
Responsabile operai turno notturno, addetto agli impasti, responsabile qualita' prodotti panificazione, gestione magazzino.
Attività o settore PANIFICIO INDUSTRIALE
- 19 Mag. 16–15 Mar. 17 **impastatore- mastra- forno**
pan. DEDO.sas via Canevari 28., genova (Italia)
preparazione impasti, formazione prodotti mastra, eventualmente turni forno. responsabile operai.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 21 Set. 76–22 Giu. 85 **licenza media** buono
scuola statale Dante Alighieri, Bargagli (Italia)

COMPETENZE PERSONALI

- Lingua madre italiano
- Competenze organizzative e gestionali ottime capacita' organizzative. responsabile turno notturno 9 operai
- Competenze professionali buona padronanza dei processi preparazione e di controllo qualità (ero responsabile della valutazione della qualità nel mio settore).buona capacita' organizzativa,

Competenza digitale discreta conoscenza del computer e processi informatici