



Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Nome(i) / Cognome(i) **Giuseppe Orefice**
Indirizzo(i) 11,via verdi,80040 poggiomarino (na)
Telefono(i) +390815284261 Cellulare: +393283333299
Fax
E-mail giusore@hotmail.it
Cittadinanza italiana
Data di nascita 26\12\1987
Sesso maschio

Esperienza professionale

Date 07\2015-10/2015
Lavoro o posizione ricoperti Tecnologo alimentare
Principali attività e responsabilità Controllo qualità e gestione dei processi produttivi
Nome e indirizzo del datore di lavoro LA STRIANESE AGRICONSERVE REGA
Tipo di attività o settore industria conserviera

Esperienza professionale

10\2013- in corso Date
Lavoro o posizione ricoperti Direttore Servizi di Ristorazione/Tecnologo alimentare
Principali attività e responsabilità Responsabile d'impianto, Responsabile qualità, Responsabile al personale, controllo proces
Nome e indirizzo del datore di lavoro Sirio srl
Tipo di attività o settore RISTORAZIONE COLLETTIVA

Esperienza professionale

04\2013-06/2013
Lavoro o posizione ricoperti Direttore Servizi di Ristorazione/Tecnologo alimentare
Principali attività e responsabilità Responsabile d'impianto, Responsabile qualità, Responsabile al personale, Dietista .
Nome e indirizzo del datore di lavoro Sirio srl
Tipo di attività o settore RISTORAZIONE COLLETTIVA

Esperienza professionale

Date 06\2012-08\2012
 Lavoro o posizione ricoperti Tecnologo alimentare
 Principali attività e responsabilità Controllo qualità e gestione dei processi produttivi
 Nome e indirizzo del datore di lavoro LA STRIANESE AGRICONSERVE REGA
 Tipo di attività o settore Industria conserviera

Esperienza professionale

Date 04\2012-09\2012
 Lavoro o posizione ricoperti TIROCINIO POST LAUREA TECNOLOGO ALIMENTARE
 Principali attività e responsabilità Attività di controllo e ispezione nel settore agro alimentare e della ristorazione collettiva
 Nome e indirizzo del datore di lavoro ASL NA3 SUD U.O.P.C POMPEI(NA9)
 Tipo di attività o settore

Lavoro o posizione ricoperti Perito chimico
 Principali attività e responsabilità Controllo qualità
 Nome e indirizzo del datore di lavoro Verditalia Pomodori san marzano (sa)
 Tipo di attività o settore Industria conserviera

Istruzione e formazione

Diploma tecnico industriale con specializzazione chimica

Date 2007→
 Titolo della qualifica rilasciata TECNOLOGO ALIMENTARE
 Principali tematiche/competenze professionali possedute Biologia, chimica fisica, matematica, tecnologia
 Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Facoltà di Agraria .Università Federico II di Napoli
 Livello nella classificazione nazionale o internazionale 105/110

Date 2006\2007
 Titolo della qualifica rilasciata Perito chimico industriale
 Principali tematiche/competenze professionali possedute Chimica generale ed inorganica, chimica organica , chimica analitica , chimica impianti, chimica fisica, fisica e matematica
 Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione ITI "E.Fermi. con sede via roma Sarno
 Livello nella classificazione nazionale o internazionale 72\100

Capacità e competenze personali

Madrelingua(e) Italiana

Altra(e) lingua(e) inglese

Autovalutazione
 Livello europeo (*)

Lingua

Comprensione		Parlato			
Ascolto		Lettura		Interazione orale	
A2	inglese	A2	inglese	A2	inglese

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze sociali	Buono spirito di gruppo;Ottime capacità di relazione con gli altri;Esperienza maturata mediante il servizio civile nazionale presso la Caritas di Pozzuoli (na)
Capacità e competenze organizzative	Capacità di coordinare e gestire gruppi di persone e progetti; Responsabile arte e cultura forum dei giovani Poggioreale (Napoli)anno 2009/2010 e Presidente di un Associazione no profit;Responsabile di una squadra di calcio DILETTANTISTICA.
Capacità e competenze tecniche	Ho esperienza di laboratorio,in particolare so utilizzare gli strumenti per la preparazione e l'analisi finale dei prodotti. Avendo realizzato una tesi sullo yogurt simbiotico conosco approfonditamente i prodotti a base di latte fermentato. Ottima conoscenza dei processi produttivi in ristorazione collettiva. Ottime conoscenze del sistema haccp, per quanto concerne la stesura e le varie schede quotidiane. Buona conoscenza dei vari sistemi operativi per la gestione ed il controllo impianto di lavoro. Ottime capacità di gestione del personale.
Capacità e competenze informatiche	Patente europea Ecdl
Altre capacità e competenze	buona capacità nel dialogo con la clientela
Patente	A1-B
Ulteriori informazioni	Ho voglia di lavorare ed imparare. Disposto a contratti a tempo indeterminato,determinato . Disposto a spostarmi. Automunito.

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 (facoltativo)".

Firma G.Orefice

