

INFORMAZIONI PERSONALI

Enrico Teso



[REDACTED] 33080 San Quirino (PN)

[REDACTED]

[REDACTED]

Sesso M | Data di nascita 11/04/2002 | Nazionalità Italiana

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Dal 01 Marzo 2021
al 31 Agosto 2021

Macelleria Grizzo

Roveredo in Piano - Pordenone

- Ho acquisito autonomia nelle preparazioni di "pronti a cuocere", con carni di vitello e bovino.
- Disosso coniglio, pollame, suino, alcune parti del manzo e vitello
- Servizio al banco
- Stoccaggio materie prime

Macelleria Camassa

Grottaglie-Taranto

- Ho acquisito autonomia nel disosso di anteriori di manzo e vitello
- Disosso di anteriori e posteriori di suino
- Servizio al banco
- stoccaggio materie prime
- Controllo e registro merci

FORMAZIONE

Giugno 2022

**Tecnico alle trasformazioni Agroalimentari -
Tecnico alle lavorazioni in filiere agroalimentari**

Cefap, Vicolo Resia 3, Codroipo (UD)

- Casearia
- Inglese
- Gestione Aziendale
- Lavorazione Vegetali
- Lavorazione Carni
- Organizzazione della produzione
- Analisi organolettica
- Confezionamento prodotti alimentari

Gennaio 2022

Attestato HACCP

Cefap, Vicolo Resia 3, Codroipo.

Identificazione dei rischi inerenti ai vari processi a cui sono sottoposti gli alimenti; l'obiettivo in tal senso è prevenire, eliminare o nei casi peggiori ridurre gli eventuali 'pericoli'.

- Individuazione dei Punti Critici di Controllo (CCP) e delle fasi dove è possibile intervenire per prevenire, eliminare o limitare il rischio.
- Definizione dei limiti di accettabilità dei rischi presenti nell'ambito dei CCP.
- Definizione delle procedure di monitoraggio sanitario dei CCP.
- Predisposizione di soluzioni correttive laddove necessarie.
- Definizione di procedure di verifica atte a monitorare l'efficacia e il corretto funzionamento delle soluzioni adottate.
- Predisposizione della documentazione relativa all'azienda (natura e dimensioni) e al piano HACCP.

Ottobre 2021

Formazione obbligatoria sulla sicurezza dei luoghi di lavoro per i lavoratori di aziende a rischio, medio e alto

Cefap, Codroipo.

- Abilità nelle valutazioni di Rischio
- Abilità nelle valutazioni di Pericolo

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano.

Altre lingue

English

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
English	A2	A2	A2	A2	A2

Competenze comunicative

Possiedo buone competenze di comunicazione in maniera efficace con i clienti; Possiedo buone competenze di comunicazione in maniera chiara e efficace con i colleghi riguardo tutte le questioni relative alla quotidianità lavorativa, possiedo buone competenze comunicative acquisite negli ultimi anni, grazie all'esperienza nelle associazioni del paese dove risiedo.

Competenze organizzative e gestionali

Possiedo buone competenze di organizzazione del lavoro che mi viene assegnato in maniera autonoma.

- durante lo stage del 2021 ho svolto in autonomia vari pronti a cuocere.
- durante un evento scolastico mi è stato data la gestione di tutti i piatti e nella gestione della cucina

Competenze professionali

Ho maturato nella mia esperienza le seguenti competenze professionali:

- buona abilità nell'uso dell'affettatrice.
- buona abilità nella preparazione di pronti a cuocere
- buona abilità nell'uso di tritacarni
- buona abilità nell'uso di insaccatrici
- buona abilità nell'uso di segaossa
- buona attitudine a mantenere in ordine la postazione di lavoro
- buona manualità nella preparazioni di salumi stagionati e freschi

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE

Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
livello intermedio	livello intermedio	livello base	livello base	livello intermedio

- Altre competenze
- Agricoltura: possiedo un ruolo amministrativo nella piccola azienda agricola di famiglia, nella gestione di circa 20 ettari di campi seminativi, dalla semina al raccolto.
 - Conosco tutta la filiera dell'allevamento di suini, bovini, polli e conigli.

Patente di guida Patente AM,B:

ULTERIORI INFORMAZIONI

- Corso F.S.E. 2019/2020 applicazione di sistemi innovativi di conservazione dei prodotti
 - Partecipazione alla fiera enogastronomica a Pordenone
 - Corso HACCP 2021
 - Corso sulla sicurezza nel lavoro a basso, medio ed alto rischio, ottobre 2021
 - Corso trasformazioni agroalimentari conseguito con il massimo dei voti (100/100)
 - Stage Macelleria Grizzo conseguito con il massimo dei voti (100/100)
 - Stage Macelleria Camassa conseguito con il massimo dei voti (100/100)
 - Partecipazione a 7 dirette televisive di Telefriuli su diversi temi come politica, attualità, alternanza scuola-lavoro, giovani e diversità, la musica dei giovani, internet, social.
- Pubblicazioni
 Presentazioni
 Progetti
 Conferenze
 Seminari
 Riconoscimenti e premi
 Appartenenza a gruppi / associazioni
 Referenze
 Menzioni
 Corsi
 Certificazioni

ALLEGATI

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".

Pordenone, 18/05/2022

Firma

