Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Nome / Cognome	**Claudio Natalini**
Indirizzo	
Telefono	Cellulare:
Fax	
E-mail	
Cittadinanza	italiana
Data di nascita	
Sesso	maschio

Occupazione desiderata/Settore professionale

Ricerca e sviluppo – Controllo qualità – linea di produzione

Esperienza professionale

Date	Dal 01/04/2009
Lavoro o posizione ricoperti	Socio-lavoratore
Principali attività e responsabilità	Gestione del settore gelateria (produzione, personale, acquisto materie prime)
Nome e indirizzo del datore di lavoro	E poi caffè Bar Natalini, via del Rivo 98 A/B
Tipo di attività o settore	Bar-Gelateria-Tabaccheria

Date	Dal 2005 al 2007 , stagioni estive da Giugno a Settembre
Lavoro o posizione ricoperti	Aiuto cuoco
Principali attività e responsabilità	Responsabile delle varie postazioni in cucina (ogni anno in un settore diverso)
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Terra Umbra Hotel, Maratta Bassa, 61, 05036 Narni / Grand Hotel Elite, Via Villa Marino, 06043 Cascia, Italia / Osteria le Logge, Via del Porrione 33, Siena, Italia
Tipo di attività o settore	Albergo, albergo, ristorante

Date	Dal 2006 al 2009 stage di 20 giorni nell'arco dell'anno scolastico
Lavoro o posizione ricoperti	Commis di cucina
Principali attività e responsabilità	Gestione di un settore della cucina
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Locanda La Posta, Via dei Fossi 4, 10061 Cavour / Ristorante Pizzeria Corona d'Oro , Via del Maglio, 05100, Terni / Hotel catena Oro Vacanze, San Martino di Castrozza
Tipo di attività o settore	Ristorante, pizzeria, albergo

Istruzione e formazione

Date	**05/11/2012**
Titolo della qualifica rilasciata	Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Agroalimentari

Principali tematiche/competenze professionali acquisite	valutazione quali-quantitativa dei processi produttivi degli alimenti; valutazione qualitativa delle materie prime; analisi chimiche, fisiche, sensoriali e microbiologiche dei prodotti alimentari, delle materie prime, degli additivi alimentari; ricerca e lo sviluppo di processi e prodotti innovativi nel settore alimentare; studio e la gestione delle linee di produzione e commercializzazione degli alimenti; attività gestionali e di valutazione da sviluppare in collaborazione con altre categorie professionali nei limiti delle rispettive competenze;
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli studi di Perugia
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	CLASSE L26 Voto finale 109/110
Date	**20/07/2009**
Titolo della qualifica rilasciata	Diploma in Tecnico dei servizi della Ristorazione
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	conosce il mercato della ristorazione e sa valutarne l'andamento al fine di programmare l'attività propria e quella dell'azienda dove opera. Conosce l'igiene professionale, la merceologia e le più avanzate tecniche di conservazione degli alimenti, come pure le norme giuridiche relative alle aziende ristorative, con riguardo particolare a quelle sulla sicurezza dei lavoratori
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Istituto Alberghiero di Spoleto
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Voto 100/100
Date	**05/06/2007**
Titolo della qualifica rilasciata	Operatore di cucina
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Istituto Alberghiero di Spoleto
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Voto 100/100

Capacità e competenze personali

Madrelingua **Italiano**

Altra lingua **Inglese**

Autovalutazione	Comprensione				Parlato				Scritto	
Livello europeo (*)	Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
Lingua	B2	inglese	B2	inglese	B2	inglese	B2	inglese	B2	inglese
Lingua										

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze sociali	Sono in grado di relazionarmi con persone di diversa nazionalità e cultura grazie all'esperienza maturata all'estero frutto della borsa di studio Erasmus vinta per il periodo 01/02/2013 – 20/07/2013 a Gent , Belgio Attività di scoutismo dal 1996 al 2009 ricoprendo molto spesso posizioni di responsabilità

Capacità e competenze organizzative	Sono in grado di organizzare autonomamente il lavoro, definendo priorità e assumendo responsabilità acquisite tramite diverse esperienze di volontariato, sport (rugby) nelle quali mi è sempre stato richiesto di gestire autonomamente le diverse attività rispettando le scadenze e gli obiettivi prefissati. Lavoro in team: competenza acquisita durante gli stage nel reparto sal-bar / cucina in cui ero responsabile e mi occupavo di organizzare le risorse suddividendo i compiti, verificando che venissero raggiunti gli obiettivi e facendo riferimento a riunioni che indicevo di tanto in tanto come strumenti di monitoraggio e valutazione dell'andamento. Coordinatore del gruppo di lavoro composto da altri 5 colleghi universitari che ha vinto il secondo premio al concorso di EcoTrophelia Italia 2012 con tema: "Gelato prodotto con latte di asina"
Capacità e competenze tecniche	Sono in grado di ricoprire varie posizioni all'interno del mondo della ristorazione, sia in cucina che in sala-bar. Sicurezza e affidabilità anche per quanto concerne la gestione della cassa
Capacità e competenze informatiche	Sono in grado di utilizzare i diversi applicativi del pacchetto Office, che ho in maggior misura utilizzato per le diverse attività legate alla gestione della gelateria e durante il corso degli studi universitari. Gestione ed utilizzo di software per tabaccherie (Terminali Sisal e Lottomatica per superenalotto, gratta e vinci, ricariche telefoniche, lotto …)
Patente	Patente B e patente A
Ulteriori informazioni	Sostenuto 25 crediti di esame in Erasmus in lingua inglese presso Faculty of Bioscience Engineering — Ghent University

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 CLAUDIO NATALINI