

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome	<b>CECCHETTI ANTONIO</b>
Indirizzo	<b>24, VIA SACRAMORA, 47922 RIMINI RN</b>
Telefono	<b>335/8372474</b>
Fax	
E-mail	<b>antonio.cecchetti@auslromagna.it</b>
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	10/08/69

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- |   |  |
|---|--|
| • Date (da – a)                         | Dal 01 luglio 1984 al 03 settembre 1984 Apprendista Cuoco Presso Hotel Vannucci Rimini;<br>Dal 01 giugno 1985 al 31 agosto 1985 Apprendista Cuoco Presso Hotel Vannucci Rimini;<br>Dal 01 maggio 1986 al 20 settembre 1986 Aiuto Cuoco Presso Hotel Biancamano Rimini;<br>Dal 01 aprile 1987 al 16 settembre 1987 Aiuto Cuoco Presso Hotel Biancamano Rimini;<br>Dal 01 luglio 1988 al 30 settembre 1988 Cuoco Capo Partita Presso Hotel Biancamano Rimini;<br>Dal 01 giugno 1989 al 31 agosto 1989 Cuoco Presso Hotel Biancamano Rimini;<br>Dal 10 ottobre 1989 al 31 dicembre 1997 Op.Tecn. Di Cucina (5 <sup>a</sup> LIV. DPR 384/90) Presso: U.S.L. N°40 Rimini Nord;<br>Dal 01 gennaio 1998 al 31 agosto 2006 Op. Tecn. Specializzato-Cuoco Diplomato Presso: Azienda USL Rimini;<br>Dal 01 settembre 2006 a tutt'oggi Operatore Tecn. Esperto – Cuoco Presso: Azienda USL Rimini |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | AZIENDA USL DELLA ROMAGNA, via DE' GASPERI 8 RAVENNA (RA) sede di Rimini   |
| • Tipo di azienda o settore             | Azienda USL della Romagna- Rimini  |
| • Tipo di impiego                       | Coordinatore cucina  |
| • Principali mansioni e responsabilità  | Coordinamento personale di cucina;<br>Gestione prenotazione pasti on-line;<br>Gestione di tutta l'organizzazione tecnica dei processi produttivi;<br>Responsabile della produzione e veicolazione dei pasti prodotti per i Presidi Ospedalieri di RIMINI, SANTARCANGELO DI ROMAGNA, NOVAFELTRIA, CATTOLICA;<br>Responsabile degli ordini dei prodotti alimentari e del controllo/ricevimento degli stessi;<br>Gestione del magazzino alimentari;<br>Sviluppo di progetti per l'accorpamento/chiusura di “cucine satelliti” dell' Azienda USL di Rimini.<br>Selezione del personale.  |

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- |   |   |
|---|---|
| • Date (da – a)   | 18 dicembre 2013 “LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI SENZA GLUTINE” evento formativo teorico pratico svolto presso AUSL Rimini”;<br>Dal 1983 al 1988 ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO DI RIMINI; |
| • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione              | ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO “MALATESTA” DI RIMINI  |
| • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio | Cultura generale – Tecnica professionale – Lingua Francese – Amministrazione – Merceologia – Diritto Economia - Esercitazioni pratiche di Cucina  |
| • Qualifica conseguita  | Diploma di TECNICO DELLE ATTIVITA' ALBERGHIERE (52/60)<br>Diploma di QUALIFICA DEI SERVIZI ALBERGHIERI DI CUCINA  |

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### PERSONALI

*Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.*

#### MADRELINGUA

**Italiano**

#### Altre Lingua

**Francese**

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

buono  
elementare  
buono

#### CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Grazie all'esperienza di coordinamento di trentotto operatori di cucina, all'interno dell'Azienda AUSL di Rimini, ho maturato buona capacità di comunicazione e spirito di gruppo. Credo nel lavoro di squadra.

#### CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Coordinamento personale di cucina, gestione prenotazione pasti on-line, gestione di tutta l'organizzazione tecnica dei processi produttivi, organizzazione e gestione della veicolazione dei pasti, gestione degli ordini dei prodotti alimentari e del controllo/ricevimento degli stessi, gestione del magazzino alimentari ed applicazione degli obblighi normativi in tema di rintracciabilità, sviluppo di progetti logistici per l'accorpamento/chiusura di "cucine satelliti". Attività di controllo, come referente tecnico, sull'espletamento del servizio di appalto trasporto pasti veicolati interni all'Azienda USL Rimini.  
Attività di selezione del personale.  
Sono in grado di organizzare autonomamente il lavoro, definendo priorità e assumendo responsabilità acquisite tramite le esperienze professionali sopra elencate nelle quali mi è sempre stato richiesto di gestire autonomamente le diverse attività nel rispetto delle scadenze e degli obiettivi prefissati.

#### CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Conoscenza base del pacchetto office (excel), internet e posta elettronica.  
Buona conoscenza di applicativo gestione prenotazione pasti (SISR CSA Med.), applicativo gestione apparecchiature frigorifere (TelevisNet - ELIWELL).  
Ottima conoscenza attrezzature di cucina, forni di ultima generazione, cotture sottovuoto a bassa temperatura. Gestione del pasto CELIACO.

#### ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Attività di supporto in fase progettuale per la realizzazione di laboratori di produzione pasti, stoccaggio, confezionamento, veicolazione.

#### PATENTE O PATENTI

Automobilistica B - A

#### ULTERIORI INFORMAZIONI

Esperienza di Gestione Alberghiera, ventennale in Albergo di Famiglia

#### ALLEGATI

Elenco eventi formativi (due pagine)