

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Telefono
Fax
E-mail

Nazionalità

Data di nascita

Pizzilli Pietro

031.585.4217

pietro.pizzilli@asst-lariana.it

Italiana

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 18/10/1995 Assunto a tempo indeterminato. Dal 15/09/1977 Al 17/10/1995 Assunto a tempo indeterminato presso l'Azienda Ospedaliera Ospedale di Lecco come Caadiutore Amministravo. ASST-LARIANA DI COMO

Approvvigionamenti e Logistica

Collaboratore Amministrativo con Posizione Organizzativa

Coordinatore dei Servizi di Ristorazione a delle attività economali degli Ospedali di Cantù-Mariano Comense, nonché delle strutture territoriali dell'area canturina.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

1974 Conseguimento del Diploma di Maturità Professionale

Istituto Professionale di Stato di Catanzaro

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

Scolastico

Scolastico

Scolastico

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

CAPACITÀ E COMPETENZE

RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]

CAPACITÀ E COMPETENZE

ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Utilizzo dei Software informatici in carico alla U.O. – Word ed Excel.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]

PATENTE O PATENTI

B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Corsi di Formazione:

- 1) La Ristorazione Ristorazione Collettiva: Gestione e Sicurezza. La sorveglianza Igienico e Nutrizionale. La Valutazione dei Rischi.
- 2) Corso di formazione in materia di Igiene ed Autocontrollo Igienico per il Personale Alimentarista.

ALLEGATI

[Se del caso, enumerare gli allegati al CV.]