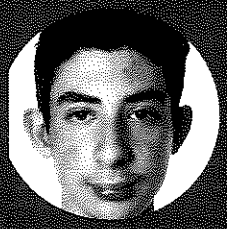
europass



Paolo Aldo Salmin

Data di nascita: 09/04/2005 | **Nazionalità:** Italiana | **Sesso:** Maschile |

Numero di telefono: (+39) 3928223171 (Cellulare) | **Indirizzo e-mail:** salminpaolo30@gmail.com |

Indirizzo: via Circonvallazione 8, 13030, Pertengo (VC), Italia (Abitazione)

PRESENTAZIONE

Sono una persona puntuale e responsabile con molta volontà di imparare e crescere professionalmente. Ho conseguito nel mese di giugno 2023 il Diploma professionale di " Tecnico delle produzioni alimentari lavorazione e produzione di pasticceria pasta e prodotti da forno " presso CIOFS - FP Piemonte di Vercelli. Nonostante ciò nel aprile del 2024 ho deciso di cambiare settore lavorativo perche mi è stata fatta una proposta nell ambito dell agricoltura.

ESPERIENZA LAVORATIVA

01/09/2023 – 29/02/2024 Stroppiana, Italia

CUOCO E PIZZAIOLO IL LEONE RAMPANTE

Inserimento con convenzione di tirocinio extracurriculare full time.
Le principali attività svolte sono state:
preparazione di pizze
preparazione primi e secondi piatti
preparazione contorni
preparazione dolci
accoglienza e servizio clienti
servizio bar

20/05/2024 – 27/06/2024 Asigliano, Italia

ACQUAIOLO DISTRETTUALE DISTRETTO IRRIGUO ASIGLIANO VERCELLESE

trattamento di prodotti fitosanitari
manutenzione di fossi e argini
pulizia e riassetto del magazzino

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

09/2019 – 06/2022 Vercelli, Italia

QUALIFICA PROFESSIONALE OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE - VALORIZZAZIONE DELLE FILIERE TERRITORIALI CIOFS- FP PIEMONTE - Istituto S. Cuore

Durante il triennio ho imparato a:
preparare primi piatti di pasta fresca con diversi condimenti
produrre pizze, focacce e grissini
produrre gelati, sorbetti e panna cotta

Indirizzo Corso Italia 106, 13100, Vercelli, Italia | **Livello EQF** Livello 3 EQF

09/2022 – 06/2023 Vercelli

DIPLOMA PROFESSIONALE TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA PASTA E PRODOTTI DA FORNO CIOFS FP PIEMONTE

Durante questo anno formativo ho elaborato preparazioni di pasticcera e di panetteria e ho acquisito competenze nella produzione di pasta fresca e ripiena. Ho frequentato un corso di sicurezza sul lavoro e durante la fine dell' anno in preparazione dell'esame ho elaborato il project work della "bavarese al tiramisù"

Livello EQF Livello 4 EQF

COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: **ITALIANO**

Altre lingue:

	COMPRENSIONE		ESPRESSIONE ORALE		SCRITTURA
	Ascolto	Lettura	Produzione orale	Interazione orale	
INGLESE	A1	B1	A1	A1	B1

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

COMPETENZE DIGITALI

Posta elettronica | GoogleChrome | Windows | Gestione autonoma della posta e-mail | Android | Padronanza del Pacchetto Office (Word Excel PowerPoint ecc) | Social Network | Gmail | Google | Risoluzione dei problemi

HOBBY E INTERESSI

Hobby e interessi

Interesse per i giochi di ruolo e video games con macchine da corsa.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".