

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	MARCO RIGHI
Indirizzo	VIA DEI LAVORATORI N. 21 ROSIGNANO MARITTIMO
Telefono	0586/724238
Fax	
E-mail	m.righi@comune.rosignano.livorno.it
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	25/04/1975

ESPERIENZA LAVORATIVA

Dal 10 Gennaio 2000, assunzione in ruolo presso il Comune di Rosignano Marittimo , con profilo professionale di Collaboratore Cuoco.

Dal 10/01/2000 collaboratore professionale Cuoco (ex 5 Q.F) a tempo indeterminato presso Comune di Rosignano Marittimo, Servizio Attività Educative c/o Cucina centralizzata San Nicola, Rosignano Marittimo.

A seguito di procedure concorsuali, dal 1/12/2006 , passaggio alla categoria C (posizione economica C3 con la qualifica di Istruttore Capocuoco presso Servizio Attività Educative c/o Cucina Centralizzata San Nicola Rosignano Marittimo.

Dal 10/03/2008, a seguito di procedura concorsuale interna al Comune di Rosignano Marittimo, passaggio al profilo amministrativo, livello economico C3 con la qualifica di Istruttore Amministrativo presso il Settore Servizi alla Persona e all'Impresa U.O Servizi Educativi.

• **Principali mansioni e responsabilità**

Coordinamento complessivo del servizio di refezione scolastica per la parte gestita tramite appalto e per quanto attiene organizzazione e controllo delle attività gestite mediante personale e strutture comunali ;
Predisposizione delle bozze di determinazioni, decreti, deliberazioni di competenza;
Predisposizione degli atti di liquidazione;
Coordinamento del personale di Cucina
Coordinamento Commissione Mensa

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- **Date (da – a)** Diploma di Maturità Professionale in “Tecnico delle Attività alberghiere” c/o Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri “F.Martini” di Montecatini Terme (PT) con votazione 45/60.

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Normative inerenti il settore alberghiero e della ristorazione. Tecnologie alimentari e igiene degli alimenti.

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA Italiano

ALTRE LINGUE

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

INGLESE

Sufficiente

Sufficiente

Sufficiente

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Buone capacità relazionali con propensione alla collaborazione all'interno dell'ambiente di lavoro; capacità di lavorare in gruppo.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Buona capacità di organizzare il lavoro assegnato con ampi ambiti di autonomia.

Buona capacità relazionali con i soggetti interessati al servizio di refezione scolastica: Uffici comunali, ditte appaltatrici, utenti servizio, Commissione Mensa.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Discreta conoscenza programmi videoscrittura (word).
Discreta conoscenza programmi elaborazione dati (excel)
Sufficiente conoscenza programmi di presentazione dati (power point)
Buona conoscenza utilizzo internet e posta elettronica.
Buona conoscenza in materia di rischi e pericoli alimentari, metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP.

PATENTE O PATENTI Patente B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Partecipazione al corso per "Responsabile dell'industria Alimentare Complessa" della durata di 16 ore ai sensi del Reg.Ce n.852/2004 e del D.G.R Toscana 559 del 21/07/2008.

Attestato di partecipazione al corso di formazione ai sensi della DRT n.1036 del 24/10/2005 in materia di diete speciali senza glutine

Attestato di partecipazione al corso di Formazione per gli affidamenti diretti sotto soglia di Servizi e Forniture, Offerta economicamente più vantaggiosa, trattativa diretta e mercato elettronico della durata di 6 ore.