

FEDERICO POMA

PROFILO PROFESSIONALE

- Capacità di lavorare in gruppo
- Empatia e flessibilità
- Capacità di lavorare in autonomia
- Organizzazione e gestione del tempo
- Pianificazione e gestione di progetti
- Rispetto delle tempistiche date
- Buona resistenza allo stress

COMPETENZE

- Manualità e velocità di esecuzione
- Formazione sulla sicurezza
- Precisione e attenzione ai dettagli
- Attitudine al lavoro di squadra
- Uso di macchine utensili

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Operaio Rettificatore

Omp rettifica srl | Schilpario, Bergamo | gennaio 2021 - Attuale

- Compilazione della documentazione di produzione a fine turno, segnalando eventuali anomalie.
- Riordino delle aree di stoccaggio, preparando materiali e strumenti necessari alla produzione.
- Misurazione e ispezione dei prodotti finiti al fine di verificarne la corrispondenza agli standard richiesti.
- Controllo del funzionamento delle macchine ed esecuzione delle operazioni di manutenzione e riparazione.

- Messa in opera di impianti e macchinari, impostazione delle macchine a controllo numerico e monitoraggio delle lavorazioni.
- Carico e scarico dei materiali utilizzati per la costruzione.
- Lavorazione di materiali non metallici, calibrando correttamente i macchinari durante il caricamento.

Impiegato D'ufficio

Esa elettromech srl | Niardo, BRESCIA | Ott 2019 - Dic 2019

- Elaborazione delle pratiche amministrative e burocratiche di competenza.
- Collaborazione al passaggio di informazioni tra i diversi uffici dell'azienda.
- Collaborazione alla risoluzione di problematiche relative all'area di competenza.
- Utilizzo di strumenti quali scanner, fotocopiatrici e sistemi gestionali.
- Cura delle relazioni con i diversi uffici coinvolti nell'attività di competenza.
- Inserimento e aggiornamento delle anagrafiche clienti, fornitori e dipendenti.

Aiutante Elettricista

Esa elettromech srl | Niardo, Bs | Lug 2019 - Set 2019

- Installazione, modifica e riparazione di impianti elettrici.

Operaio Bracciante Agricolo

Agroittica Sanfiorino | Borno, Bs | Apr 2017 - Dic 2018

- Allevamento e gestione delle vasche in ambito agroittico.
- Addetto alla preparazione e stoccaggio pesce fresco.
- Gestione dei ddt e dei rapporti con i fornitori e clienti.

Cuoco Responsabile Di Cucina

Linda hotel | Borno, Bs | Nov 2015 - Mar 2017

- Definizione di tempi, modalità, qualità e quantità delle forniture in funzione delle esigenze di cucina.

- Creazione di specialità culinarie anche complesse tra cui ricette dietetiche, biologiche e vegetariane.
- Supervisione della qualità dei piatti serviti sia in termini di preparazione che di presentazione.
- Ideazione di menù tipici e innovativi in base alla stagionalità degli ingredienti e ai gusti della clientela.
- Monitoraggio scrupoloso degli standard di sicurezza e igiene stabiliti dalla normativa HACCP.
- Controllo periodico delle attrezzature di cucina e delle procedure di smaltimento dei rifiuti alimentari.
- Scelta dei fornitori garantendo il miglior rapporto qualità prezzo.
- Mantenimento della postazione di lavoro pulita e in ottime condizioni.
- Precisione e qualità nella preparazione dei piatti.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Diploma Professionale: Scuola Alberghiera (2014)

Olivelli Putelli | Darfo Boario Terme, Bs

Qualifica: Tecnico Chimico Biologico (2009)

Ghislandi | Breno, Bs

COMPETENZE LINGUISTICHE

- Inglese: Elementare (A2)
- Francese: Principiante (A1)

