

INFORMAZIONI PERSONALI

Daniele Marchetti

📍 Residenza: Via Borgo Molino, 29 – 33030 MAJANO (Ud)

☎ 331.3319049

✉ daniele7marchetti@gmail.com

Sesso M

Data di nascita 20/04/1975

Nazionalità Italiana

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Marzo 2001 – presente

*Impiegato caporeparto macelleria**Aspiag Service srl*

Reparto macelleria.

Mansioni principali di:

- taglio
- disosso
- lavorazioni carni
- gestione banco
- gestione reparto
- ordini, bollettazione
- ricevimento merci
- gestione sottoposti

ESPERIENZA PROFESSIONALE

1996 – 2001

*Banconiere macellaio**Macelleria Mario Lizzi – Fagagna*

Macelleria e gastronomia.

Mansioni principali di:

- taglio
- disosso
- macellazioni complete
- lavorazioni carni e salumi
- preparazioni cucina
- servizio al banco
- gestione negozio
- buffet

ESPERIENZA PROFESSIONALE

1995 – 1996 *Macellatore*

Macello Di Biase – Cavazzo Carnico
Macello.

Mansioni principali di:

- taglio
- disosso
- macellazioni complete

ESPERIENZA PROFESSIONALE

1992 – 1995 *Banconiere macellaio*

Cooperativa Agricola San Tomaso – Majano
Vendita carni, salumi, formaggi.

Mansioni principali di:

- taglio
- disosso
- macellazioni complete
- servizio al banco
- gestione cassa

ESPERIENZA PROFESSIONALE

1990 – 1992 *Aiuto cuoco stagionale*

Ristorante Baracca del Sauc – Piancavallo
Hotel San Giorgio Porto Santa Margherita – Caorle
Castello di Susans – Majano

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1992 Corso di qualificazione professionale Introduzione alla degustazione e vitivinicoltura

Rilasciato dall'Associazione Italiana Sommeliers

Corso di qualificazione professionale abbinamento cibo-vino

Rilasciato dall'Associazione Italiana Sommeliers

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1991 Corso di qualificazione professionale tecnica della degustazione

Rilasciato dall'Associazione Italiana Sommeliers

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1989 – 1992 Istituto Tecnico Professionale Alberghiero IAL CISL Aviano

materie specialistiche: scienza degli alimenti, nutrizionistica, servizi di accoglienza, laboratori tecnici, gestione delle aziende di ristorazione, economia e tecnica dell'azienda turistica, diritto riguardante la materia del turismo e della ristorazione.

Il percorso formativo prevedeva inoltre la partecipazione a stage presso ristorante:

- Londra – Intercontinental hotel & resort Parklane 5 stelle
- Venezia – Hotel Grunwald 4 stelle
- Udine – La di Moret 3 stelle
- Colonia – Il Gallo Nero ristorante italiano

European Diploma of Technician rilasciato da Association Européenne pour la délivrance des diplômes hôteliers

Commis di cucina

Capo partita cucina

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Altri corsi e partecipazioni

HACCP

Sicurezza sul lavoro

Primo soccorso

Antincendio

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Competenze organizzative e gestionali

Sono in grado di valutare oggettivamente le problematiche, analizzandole ed ottimizzando soluzioni in grado di raggiungere gli obiettivi e creare squadra. Questo sia nelle pratiche amministrative giornaliere che nelle relazioni con i dipendenti.

Le capacità che più mi contraddistinguono sono **autonomia**, **organizzazione** del tempo e delle risorse, **problem solving**, lavorare per **obiettivi** e **professionalità**.

Competenze professionali e tecniche

Programmi inerenti alla gestione GDO, Pacchetto Office.

ALTRE ESPERIENZE

2004 – 2018 Presidente del Circolo Ricreativo Culturale Farlatti

2006 – 2021 Rappresentante di Comitato di quartiere

Patente di guida Patente di guida cat. B, automunito.

Dati personali Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

