

Francesco Malcangio

Ho conseguito la licenza media ed in seguito sono stato iscritto alla ragioneria di Canosa.

Ho iniziato subito a collaborare presso l'attività commerciale di famiglia di vendita calzature che poi ho rilevato e conduco ancora oggi.

Nicola Metta

Carabiniere attualmente in servizio nella città di Trani

Cosima Cafagna

Ho conseguito la licenza media e mi sono dedicata sempre alla mia numerosa famiglia.
Sono casalinga

Antonietta De Bonis

Sono casalinga e mamma di tre figli, vivo nel Borgo Antico di Canosa.

Murante Filomena

Sono studentessa presso l'Istituto Alberghiero di Canosa.

Murante Ripalta

Ho conseguito la licenza Media e sono impegnata nell'attività di bracciante agricola

Spinella Romina

Sono madre di tre figli, separata e sono casalinga

Nunzio Vitanostra nato a Canosa il 04.10.1969

Ho conseguito la licenza media e sono stato iscritto all'Istituto Nautico a Barletta.

In seguito, dopo l'anno di militare in marina, sono stato assunto in polizia penitenziaria nel 1993 e sono ancora in servizio.



@ gilgio721@gmail.com 📞 3924348668

📍 Via Abate Fornari n.17 ,
Canosa di puglia , Bat,
76012

GIOSUE GILBERTO DI MOLFETTA

PROFILO PROFESSIONALE

Maitre affidabile e dalla forte motivazione a crescere professionalmente nel settore della Ristorazione, sa occuparsi dei compiti assegnati con impegno e risolutezza agendo sempre nel rispetto dei feedback e delle raccomandazioni di colleghi e superiori nell'ottica di un miglioramento continuo del servizio. Ottime doti comunicative e buona padronanza di Hotel Restaurant.

Maitre con alle spalle 20 anni di esperienza In Hotel Restaurant nella gestione di team della Ristorazione.

Si distingue per la capacità di individuare con precisione i bisogni operativi dell'azienda e sviluppare soluzioni volte a tagliare i costi, migliorare gli utili e aumentare la soddisfazione dei clienti. Leadership organizzativa, spiccate doti negoziali e forte motivazione uniti a spirito di adattamento e solide capacità gestionali e operative al servizio dell'azienda per il conseguimento degli obiettivi prefissati.

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Competenze eno-gastronomiche
- Capacità di gestione del personale
- Autonomia e capacità di gestire le responsabilità
- Ottimo standing e resistenza a stress e fatica
- Orientamento al cliente e alla cura dei dettagli
- Doti relazionali
- Conoscenza delle norme igienico-sanitarie
- Conoscenza delle regole di servizio
- Capacità organizzative
- Criteri di mise en place
- Teamworking
- Doti organizzative e attitudine alla cura dei dettagli
- Comprovata proattività e spirito di iniziativa
- Forte spirito di squadra e orientamento ai risultati
- Principi di gestione d'impresa
- Elementi di pianificazione strategica aziendale
- Strategie di motivazione del personale
- Strategie di marketing turistico
- Abile utilizzo di strumenti di comunicazione interna

05/2022 - ad oggi

Maitre

Gest Resort srl Masseria Muzza Baglioni - Otranto , Lecce

- Direzione e supervisione del servizio di sala e coordinamento con i carichi di lavoro della cucina.
- Presentazione di menù e carta dei vini e suggerimento di abbinamenti e piatti del giorno.
- Formazione del personale di sala sulle norme di comportamento e di servizio.
- Presentazione del conto e gestione dei pagamenti in cassa o al tavolo.
- Controllo delle fasi di pulizia della sala e di riassetto dei tavoli.
- Cura dello stato degli arredi della sala e supervisione in caso di riparazioni.
- Risoluzione di eventuali reclami dei clienti in modo professionale e cortese.
- Definizione e organizzazione di orari e turni di lavoro della brigata di sala.
- Accoglienza dei clienti, verifica delle prenotazioni e accompagnamento ai tavoli.
- Coordinamento dell'allestimento di sala e della preparazione dei coperti.
- Controllo e supervisione della mise en place nel rispetto delle linee guida della cucina.
- Gestione delle richieste riguardo al servizio o altre esigenze dei commensali.
- Programmazione delle manutenzioni ordinarie delle strutture, attrezzature e macchinari dell'hotel e gestione delle necessità straordinarie, evitando o sistemando tempestivamente ed efficientemente ogni inconveniente ai clienti.
- Presidio e collaborazione alle attività di accoglienza e assistenza ai clienti per appianare eventuali divergenze e garantire la completa soddisfazione degli ospiti.
- Gestione dei rapporti con enti, istituzioni e autorità competenti per l'organizzazione di attività turistiche, sportive, culturali e di animazione.
- Monitoraggio e valutazione del lavoro dei collaboratori, sia in itinere, che in base ai risultati ottenuti, intervenendo con azioni correttive ove necessario.
- Individuazione proattiva delle necessità della clientela ed elaborazione di strategie e modalità operative finalizzate a raggiungere la massima soddisfazione degli ospiti.
- Pianificazione e organizzazione dei flussi di lavoro e delle mansioni per [Numero] collaboratori in modo funzionale all'inclusione di eventuali situazioni contingenti.
- Coordinamento delle attività di preparazione, manutenzione e sicurezza degli impianti [Tipologia], valutazione dei potenziali rischi e gestione della messa in sicurezza per gli ospiti e il personale.
- Ricerca e selezione dei migliori fornitori, gestione delle trattative, monitoraggio degli approvvigionamenti ed erogazione dei pagamenti.
- Gestione dei rapporti e delle negoziazioni con agenzie di viaggi, tour operator e servizi turistici locali per la creazione di sinergie volte al mutuo beneficio.
- Progettazione di servizi e attività, che hanno riscontrato un notevole successo tra gli ospiti e hanno influito positivamente sulle review ricevute.
- Definizione di offerte stagionali, anche in collaborazione con altre strutture del luogo, per l'incremento dell'attività turistica in periodi di bassa stagione.
- Coordinamento del servizio di pulizia e di cura di camere e spazi comuni in modo da garantire il rispetto delle esigenze degli ospiti, il decoro e l'immagine dell'hotel.

Bracclante agricolo
Salu società agricola R.L - Alezio, Lecce



- Lavorazione della terra per la semina in base al tipo di coltivazione.
- Attività di coltivazione in campo e in serre di diverse specie di ortaggi e frutti.
- Realizzazione di trattamenti del terreno con fertilizzanti e fitofarmaci in base alle esigenze del suolo.
- Potatura di arbusti, alberi da frutto e taglio dei rami inutili.
- Pulizia e manutenzione dei locali adibiti a magazzino e degli utensili agricoli.
- Gestione dei rapporti con capi squadra e coltivatori, cooperazione e condivisione delle competenze maturate in campo.
- Uso di macchinari e attrezzature agricole automatiche e semiautomatiche per la lavorazione e la cura di piante e terreni.
- Innaffiamento delle colture tramite i sistemi di irrigazione.
- Raccolta e immagazzinaggio delle uve nel periodo della vendemmia.
- Selezione dei frutti maturi, raccolta e scarto di quelli danneggiati.
- Concimazione del terreno attraverso attrezzature specifiche.
- Partecipazione alle operazioni di raccolta manuale e meccanizzata dei prodotti agricoli.
- Irrigazione e fertilizzazione del terreno, potatura e spargimento di insetticidi e diserbanti come da normativa.
- Semina e trapianto di bulbi, piantine e sementi in pieno campo, serre o vasi.
- Interventi manuali e meccanici per la preparazione del terreno e la messa a dimora delle colture.
- Individuazione e trattamento di malattie o anomalie a carico di piante o animali.
- Gestione dei rapporti con i fornitori di attrezzature, sementi, macchinari e con gli addetti allo stoccaggio e al trasporto delle merci.
- Collaborazione con professionisti del settore come agronomi e veterinari.
- Stoccaggio dei prodotti in silos e magazzini con l'ausilio di attrezzature e macchine apposite.
- Cura degli animali e gestione delle attività produttive correlate.
- Lavorazione del terreno mediante attività di dissodamento, scasso e spietramento.
- Utilizzo di macchine e impianti agricoli per operazioni automatizzate o semimanuali.
- Cernita e controllo qualità dei raccolti e potatura di piantagioni.
- Posa di impianti di irrigazione, manutenzione ordinaria e straordinaria di mezzi, impianti e piccole strutture.

12/2019 - 01/2020

Bracclante agricolo
LAVORATORI AGRICOLI SANT'ISIDORO SOC.COOP. A R.L. CANOSA DI PUGLIA - Canosa di puglia , Bat

- Realizzazione di trattamenti del terreno con fertilizzanti e fitofarmaci in base alle esigenze del suolo.
- Attività di coltivazione in campo e in serre di diverse specie di ortaggi e frutti.
- Lavorazione della terra per la semina in base al tipo di coltivazione.
- Potatura di arbusti, alberi da frutto e taglio dei rami inutili.
- Pulizia e manutenzione dei locali adibiti a magazzino e degli utensili agricoli.
- Gestione dei rapporti con capi squadra e coltivatori, cooperazione e condivisione delle competenze maturate in campo.
- Uso di macchinari e attrezzature agricole automatiche e semiautomatiche per la lavorazione e la cura di piante e terreni.
- Innaffiamento delle colture tramite i sistemi di irrigazione.
- Raccolta e immagazzinaggio delle uve nel periodo della vendemmia.
- Selezione dei frutti maturi, raccolta e scarto di quelli danneggiati.
- Concimazione del terreno attraverso attrezzature specifiche.
- Partecipazione alle operazioni di raccolta manuale e meccanizzata dei prodotti agricoli.
- Irrigazione e fertilizzazione del terreno, potatura e spargimento di insetticidi e diserbanti come da normativa.
- Semina e trapianto di bulbi, piantine e sementi in pieno campo, serre o vasi.
- Individuazione e trattamento di malattie o anomalie a carico di piante o animali.
- Interventi manuali e meccanici per la preparazione del terreno e la messa a dimora delle colture.
- Gestione dei rapporti con i fornitori di attrezzature, sementi, macchinari e con gli addetti allo stoccaggio e al trasporto delle merci.
- Collaborazione con professionisti del settore come agronomi e veterinari.
- Stoccaggio dei prodotti in silos e magazzini con l'ausilio di attrezzature e macchine apposite.
- Cura degli animali e gestione delle attività produttive correlate.
- Lavorazione del terreno mediante attività di dissodamento, scasso e spietramento.
- Utilizzo di macchine e impianti agricoli per operazioni automatizzate o semimanuali.
- Cernita e controllo qualità dei raccolti e potatura di piantagioni.
- Posa di impianti di irrigazione, manutenzione ordinaria e straordinaria di mezzi, impianti e piccole strutture.

Maltre

BALTAG LILIANA SALVE - Salve , Lecce

- Direzione e supervisione del servizio di sala e coordinamento con i carichi di lavoro della cucina.
- Formazione del personale di sala sulle norme di comportamento e di servizio.
- Presentazione di menù e carta dei vini e suggerimento di abbinamenti e piatti del giorno.
- Accoglienza dei clienti, verifica delle prenotazioni e accompagnamento ai tavoli.
- Definizione e organizzazione di orari e turni di lavoro della brigata di sala.
- Cura dello stato degli arredi della sala e supervisione in caso di riparazioni.
- Coordinamento dell'allestimento di sala e della preparazione dei coperti.
- Presentazione del conto e gestione dei pagamenti in cassa o al tavolo.
- Gestione delle richieste riguardo al servizio o altre esigenze dei commensali.
- Controllo e supervisione della mise en place nel rispetto delle linee guida della cucina.
- Risoluzione di eventuali reclami dei clienti in modo professionale e cortese.
- Controllo delle fasi di pulizia della sala e di riassetto dei tavoli.
- Progettazione di servizi e attività, che hanno riscontrato un notevole successo tra gli ospiti e hanno influito positivamente sulle review ricevute.
- Presidio e collaborazione alle attività di accoglienza e assistenza ai clienti per appianare eventuali divergenze e garantire la completa soddisfazione degli ospiti.
- Programmazione delle manutenzioni ordinarie delle strutture, attrezzature e macchinari dell'hotel e gestione delle necessità straordinarie, evitando o sistemando tempestivamente ed efficientemente ogni inconveniente ai clienti.
- Coordinamento del servizio di pulizia e di cura di camere e spazi comuni in modo da garantire il rispetto delle esigenze degli ospiti, il decoro e l'immagine dell'hotel.
- Definizione di offerte stagionali, anche in collaborazione con altre strutture del luogo, per l'incremento dell'attività turistica in periodi di bassa stagione.
- Coordinamento delle attività di preparazione, manutenzione e sicurezza degli impianti [Tipologia], valutazione dei potenziali rischi e gestione della messa in sicurezza per gli ospiti e il personale.
- Gestione dei rapporti e delle negoziazioni con agenzie di viaggi, tour operator e servizi turistici locali per la creazione di sinergie volte al mutuo beneficio.
- Gestione dei rapporti con enti, istituzioni e autorità competenti per l'organizzazione di attività turistiche, sportive, culturali e di animazione.
- Individuazione proattiva delle necessità della clientela ed elaborazione di strategie e modalità operative finalizzate a raggiungere la massima soddisfazione degli ospiti.
- Ricerca e selezione dei migliori fornitori, gestione delle trattative, monitoraggio degli approvvigionamenti ed erogazione dei pagamenti.
- Pianificazione e organizzazione dei flussi di lavoro e delle mansioni per [Numero] collaboratori in modo funzionale all'inclusione di eventuali situazioni contingenti.
- Monitoraggio e valutazione del lavoro dei collaboratori, sia in itinere, che in base ai risultati ottenuti, intervenendo con azioni correttive ove necessario.

Maitre

CRETI' SRL POGGIARDO - Poggiardo, Lecce

- Direzione e supervisione del servizio di sala e coordinamento con i carichi di lavoro della cucina.
- Formazione del personale di sala sulle norme di comportamento e di servizio.
- Presentazione di menù e carta dei vini e suggerimento di abbinamenti e piatti del giorno.
- Accoglienza dei clienti, verifica delle prenotazioni e accompagnamento ai tavoli.
- Definizione e organizzazione di orari e turni di lavoro della brigata di sala.
- Cura dello stato degli arredi della sala e supervisione in caso di riparazioni.
- Coordinamento dell'allestimento di sala e della preparazione dei coperti.
- Presentazione del conto e gestione dei pagamenti in cassa o al tavolo.
- Gestione delle richieste riguardo al servizio o altre esigenze dei commensali.
- Controllo e supervisione della mise en place nel rispetto delle linee guida della cucina.
- Risoluzione di eventuali reclami dei clienti in modo professionale e cortese.
- Controllo delle fasi di pulizia della sala e di riassetto dei tavoli.
- Progettazione di servizi e attività, che hanno riscontrato un notevole successo tra gli ospiti e hanno influito positivamente sulle review ricevute.
- Presidio e collaborazione alle attività di accoglienza e assistenza ai clienti per appianare eventuali divergenze e garantire la completa soddisfazione degli ospiti.
- Programmazione delle manutenzioni ordinarie delle strutture, attrezzature e macchinari dell'hotel e gestione delle necessità straordinarie, evitando o sistemando tempestivamente ed efficientemente ogni inconveniente ai clienti.
- Coordinamento del servizio di pulizia e di cura di camere e spazi comuni in modo da garantire il rispetto delle esigenze degli ospiti, il decoro e l'immagine dell'hotel.
- Coordinamento delle attività di preparazione, manutenzione e sicurezza degli impianti [Tipologia], valutazione dei potenziali rischi e gestione della messa in sicurezza per gli ospiti e il personale.
- Definizione di offerte stagionali, anche in collaborazione con altre strutture del luogo, per l'incremento dell'attività turistica in periodi di bassa stagione.
- Gestione dei rapporti e delle negoziazioni con agenzie di viaggi, tour operator e servizi turistici locali per la creazione di sinergie volte al mutuo beneficio.
- Gestione dei rapporti con enti, istituzioni e autorità competenti per l'organizzazione di attività turistiche, sportive, culturali e di animazione.
- Individuazione proattiva delle necessità della clientela ed elaborazione di strategie e modalità operative finalizzate a raggiungere la massima soddisfazione degli ospiti.
- Ricerca e selezione dei migliori fornitori, gestione delle trattative, monitoraggio degli approvvigionamenti ed erogazione dei pagamenti.
- Pianificazione e organizzazione dei flussi di lavoro e delle mansioni per [Numero] collaboratori in modo funzionale all'inclusione di eventuali situazioni contingenti.
- Monitoraggio e valutazione del lavoro dei collaboratori, sia in itinere, che in base ai risultati ottenuti, intervenendo con azioni correttive ove necessario.

Maltre

LAMANNA MICHELE CASTRO ALBERGO - Castro , Lecce

- Direzione e supervisione del servizio di sala e coordinamento con i carichi di lavoro della cucina.
- Formazione del personale di sala sulle norme di comportamento e di servizio.
- Presentazione di menù e carta dei vini e suggerimento di abbinamenti e piatti del giorno.
- Presentazione del conto e gestione dei pagamenti in cassa o al tavolo.
- Risoluzione di eventuali reclami dei clienti in modo professionale e cortese.
- Accoglienza dei clienti, verifica delle prenotazioni e accompagnamento ai tavoli.
- Gestione delle richieste riguardo al servizio o altre esigenze dei commensali.
- Definizione e organizzazione di orari e turni di lavoro della brigata di sala.
- Coordinamento dell'allestimento di sala e della preparazione dei coperti.
- Controllo e supervisione della mise en place nel rispetto delle linee guida della cucina.
- Controllo delle fasi di pulizia della sala e di riassetto dei tavoli.
- Cura dello stato degli arredi della sala e supervisione in caso di riparazioni.
- Presidio e collaborazione alle attività di accoglienza e assistenza ai clienti per appianare eventuali divergenze e garantire la completa soddisfazione degli ospiti.
- Individuazione proattiva delle necessità della clientela ed elaborazione di strategie e modalità operative finalizzate a raggiungere la massima soddisfazione degli ospiti.
- Definizione di offerte stagionali, anche in collaborazione con altre strutture del luogo, per l'incremento dell'attività turistica in periodi di bassa stagione.
- Ricerca e selezione dei migliori fornitori, gestione delle trattative, monitoraggio degli approvvigionamenti ed erogazione dei pagamenti.
- Gestione dei rapporti con enti, istituzioni e autorità competenti per l'organizzazione di attività turistiche, sportive, culturali e di animazione.
- Programmazione delle manutenzioni ordinarie delle strutture, attrezzature e macchinari dell'hotel e gestione delle necessità straordinarie, evitando o sistemando tempestivamente ed efficientemente ogni inconveniente ai clienti.
- Gestione dei rapporti e delle negoziazioni con agenzie di viaggi, tour operator e servizi turistici locali per la creazione di sinergie volte al mutuo beneficio.
- Coordinamento del servizio di pulizia e di cura di camere e spazi comuni in modo da garantire il rispetto delle esigenze degli ospiti, il decoro e l'immagine dell'hotel.
- Monitoraggio e valutazione del lavoro dei collaboratori, sia in itinere, che in base ai risultati ottenuti, intervenendo con azioni correttive ove necessario.
- Coordinamento delle attività di preparazione, manutenzione e sicurezza degli impianti [Tipologia], valutazione dei potenziali rischi e gestione della messa in sicurezza per gli ospiti e il personale.
- Progettazione di servizi e attività, che hanno riscontrato un notevole successo tra gli ospiti e hanno influito positivamente sulle review ricevute.
- Pianificazione e organizzazione dei flussi di lavoro e delle mansioni per [Numero] collaboratori in modo funzionale all'inclusione di eventuali situazioni contingenti.

Giardinere specializzato
VILLA TORRE CARACCILO SAS - Canosa di puglia , Bat

- Rispetto delle indicazioni dei clienti per la realizzazione di aree verdi mediante piante e fiori di varia natura.
- Messa a dimora di piante arboree e arbustive con opportune tecniche di piantumazione e riproduzione.
- Uso di presidi fitosanitari certificati per la protezione da agenti patogeni e fitofagi.
- Irrigazione di essenze arboree, arbustive e prati tramite allestimento di impianti automatizzati o irrigazione manuale del verde.
- Predisposizione del terreno ospitante, messa a dimora e gestione del verde con opportune tecniche colturali e fitosanitarie.
- Individuazione delle patologie parassitarie degenerative e intervento tempestivo con adeguati trattamenti.
- Raccolta e corretto conferimento dei vegetali di risulta.
- Concimazione appropriata di arbusti, prati, piante e fiori.
- Manutenzione ordinaria di macchinari, attrezzature, impianti di irrigazione e utensili.
- Progettazione e allestimento di aree verdi private con l'ausilio di pietre naturali e legno.
- Potatura di piante in forma singola, a macchia arbustiva, siepi e piante arboree ad alto fusto.
- Impiego di attrezzature come decespugliatori, tosaerba, tosasiepi, falciatrici, estirpatori, irrigatori e diffusori di insetticidi o erbicidi.
- Raccolta e riciclo dei rifiuti organici derivati dalle attività di giardinaggio, collocandoli in compostiere di vario genere per la formazione del compost.
- Preparazione sotto supervisione di diserbanti e prodotti [Tipologia] e delle attrezzature per l'effettuazione del diserbo, dosando le giuste quantità di prodotto in base alla superficie da trattare e al tipo di infestante da eliminare.
- Verifica della germinabilità delle sementi orticole e dei fiori tramite l'esecuzione di semplici test, stabilendo le tecniche opportune in base alla dimensione del seme e valutando i risultati prima di realizzare la semina vera e propria.
- Supporto nell'esecuzione di lavori di ritocco e rinnovo di giardini, aiuole, parchi e spazi verdi, seguendo le indicazioni fornite dal giardiniere e rispettando gusti e preferenze del cliente.
- Collaborazione alla creazione e alla gestione di diverse tipologie di serre di varie dimensioni in base alla destinazione d'uso, assicurando la cura e il giusto nutrimento delle piante.
- Preparazione di cartelli ed etichette identificative di piante, alberi e altre specie vegetali, riportando informazioni essenziali quali nome e origine e provvedendo al corretto posizionamento secondo le indicazioni fornite.
- Esecuzione di lavori di trapianto e rinvaso di nuove piante e piantine nei periodi opportuni, curando la preparazione della terra o del terriccio per stimolare lo sviluppo e la crescita della pianta.
- Conservazione ottimale e classificazione dei semi avanzati e/o raccolti dalle piante, riponendoli in sacchetti e contenitori all'interno di luoghi appositi e a temperature controllate.
- Affiancamento a professionisti qualificati e con esperienza nella realizzazione di lavori di giardinaggio, ampliando le proprie competenze nel settore e acquisendo maggiore dimestichezza nell'uso di macchine e strumenti di lavoro.
- Collaborazione alla pulizia e alla manutenzione di piante e alberi ornamentali e aree verdi di varie tipologie all'interno di strutture private e/o luoghi pubblici.
- Uso professionale di forbici, cesoie e attrezzature da giardino come taglia erba, decespugliatori, tosasiepi e impianti di irrigazione e assistenza al lavaggio e alla manutenzione seguendo le procedure stabilite.
- Assistenza durante l'esecuzione di interventi di potatura di alberature, siepi, piante da frutto e fiori, impiegando diverse tecniche di taglio tramite l'uso di strumenti da giardinaggio e macchinari specifici.

Giardiniere specializzato**VILLA TORRE CARACCILO SAS - Canosa di puglia , Bat**

- Uso di presidi fitosanitari certificati per la protezione da agenti patogeni e fitofagi.
- Messa a dimora di piante arboree e arbustive con opportune tecniche di piantumazione e riproduzione.
- Rispetto delle indicazioni dei clienti per la realizzazione di aree verdi mediante piante e fiori di varia natura.
- Irrigazione di essenze arboree, arbustive e prati tramite allestimento di impianti automatizzati o irrigazione manuale del verde.
- Predisposizione del terreno ospitante, messa a dimora e gestione del verde con opportune tecniche colturali e fitosanitarie.
- Individuazione delle patologie parassitarie degenerative e intervento tempestivo con adeguati trattamenti.
- Raccolta e corretto conferimento dei vegetali di risulta.
- Concimazione appropriata di arbusti, prati, piante e fiori.
- Manutenzione ordinaria di macchinari, attrezzature, impianti di irrigazione e utensili.
- Progettazione e allestimento di aree verdi private con l'ausilio di pietre naturali e legno.
- Potatura di piante in forma singola, a macchia arbustiva, siepi e piante arboree ad alto fusto.
- Impiego di attrezzature come decespugliatori, tosaerba, tosasiepi, falciatrici, estirpatori, irrigatori e diffusori di insetticidi o erbicidi.
- Raccolta e riciclo dei rifiuti organici derivati dalle attività di giardinaggio, collocandoli in compostiere di vario genere per la formazione del compost.
- Verifica della germinabilità delle sementi orticole e dei fiori tramite l'esecuzione di semplici test, stabilendo le tecniche opportune in base alla dimensione del seme e valutando i risultati prima di realizzare la semina vera e propria.
- Supporto nell'esecuzione di lavori di ritocco e rinnovo di giardini, aiuole, parchi e spazi verdi, seguendo le indicazioni fornite dal giardiniere e rispettando gusti e preferenze del cliente.
- Collaborazione alla creazione e alla gestione di diverse tipologie di serre di varie dimensioni in base alla destinazione d'uso, assicurando la cura e il giusto nutrimento delle piante.
- Preparazione di cartelli ed etichette identificative di piante, alberi e altre specie vegetali, riportando informazioni essenziali quali nome e origine e provvedendo al corretto posizionamento secondo le indicazioni fornite.
- Esecuzione di lavori di trapianto e rinvaso di nuove piante e piantine nei periodi opportuni, curando la preparazione della terra o del terriccio per stimolare lo sviluppo e la crescita della pianta.
- Conservazione ottimale e classificazione dei semi avanzati e/o raccolti dalle piante, riponendoli in sacchetti e contenitori all'interno di luoghi appositi e a temperature controllate.
- Affiancamento a professionisti qualificati e con esperienza nella realizzazione di lavori di giardinaggio, ampliando le proprie competenze nel settore e acquisendo maggiore dimestichezza nell'uso di macchine e strumenti di lavoro.
- Collaborazione alla pulizia e alla manutenzione di piante e alberi ornamentali e aree verdi di varie tipologie all'interno di strutture private e/o luoghi pubblici.
- Uso professionale di forbici, cesole e attrezzature da giardino come taglia erba, decespugliatori, tosasiepi e impianti di irrigazione e assistenza al lavaggio e alla manutenzione seguendo le procedure stabilite.
- Assistenza durante l'esecuzione di interventi di potatura di alberature, siepi, piante da frutto e fiori, impiegando diverse tecniche di taglio tramite l'uso di strumenti da giardinaggio e macchinari specifici.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

**Licenzia Media : COME DA PROGRAMMA SCOLASTICO MINISTERIALE
SCUOLA MEDIA STATALE G. BOVIO - Canosa di puglia**

- Formazione continua in Ristorazione
- Corso di formazione in Marketing

07/1986

Fiere internazionali Food Wine

Fiere internazionali Food Wine

Mi occupo da anni organizzare fiere internazionali sulla cucina mediterranea.

Fiere realizzate made in Italy in Stati esteri .

Lituania, Brasile, Montecarlo, Polonia,
Svizzera, Caraibi.

Curriculum Vitae



Informazioni personali

Cognome(i)/Nome(i)	Granito Domenico
Indirizzo(i)	Via Serg. Magg. N. Capurso n. 98, CAP. 76012, Canosa di Puglia (BT), Italia
Telefono(i)	338/4612809
E-mail	granito_domenico@hotmail.it
Codice fiscale	GRNDNC89M16B619V
Cittadinanza	Italiana
Stato civile	Coniugato
Comune di nascita	Canosa di Puglia (BA)
Data di nascita	16/08/1989
Sesso	Maschile

Occupazione desiderata/Settore professionale **Consigliere comunale**

Esperienza professionale

Date	12/2018 – ad oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Vice Brigadiere
Principali attività e responsabilità	Pronto intervento ed Indagini di P.G.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Arma dei Carabinieri
Tipo di attività o settore	Nucleo Operativo e Radiomobile – Aliquota Radiomobile
Date	10/2012 – 12/2018
Lavoro o posizione ricoperti	Carabiniere
Principali attività e responsabilità	Pronto intervento ed Indagini di P.G.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Arma dei Carabinieri
Tipo di attività o settore	Stazione Carabinieri di Terzano (BZ)
Date	11/2011 – 01/2012
Lavoro o posizione ricoperti	Addetto Junior
Principali attività e responsabilità	Area Ricevimenti Invii
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Poste Italiane Centro Meccanizzato Postale Via deblasio - Bari
Tipo di attività o settore	Smistamento
Date	12/2008 – 12/2010
Lavoro o posizione ricoperti	Volontario militare in Ferma Prefissata (VFP1+Raff)
Principali attività e responsabilità	Caporale addetto ai comandi fureria – Conduttore automezzi – Caporale istruttore
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ministero della Difesa - Esercito Italiano Comando Regione Militare Nord – Base Logistico Addestrativa Muggia Strada per Lazzaretto n.14 34015 Muggia (TS)
Tipo di attività o settore	Militare e Logistica

Istruzione e formazione

Date	Giugno 2015
Titolo della qualifica rilasciata	Attestato di Bilinguismo Italiano - Tedesco
Principali tematiche/competenza professionali possedute	Esame per l'accertamento della conoscenza delle lingue italiana e tedesca (artt. 3 e 4 del D.P.R. del 26.7.1976, n. 752)
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Provincia Autonoma di Bolzano
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Licenza di scuola elementare - LIVELLO D
Date	Novembre 2014
Titolo della qualifica rilasciata	Diploma Auto Intensivo 1
Principali tematiche/competenza professionali possedute	Corso di Guida Sicura
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Safety Park, Vadena (BZ)
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Intensivo 1
Date	Luglio 2008
Titolo della qualifica rilasciata	Diploma di Ragioniere Programmatore
Principali tematiche/competenza professionali possedute	Come da programma scolastico
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	I.T.C. "L. Einaudi" di Canosa di Puglia (BT)
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Voto 76/100
Date	Settembre 2006
Titolo della qualifica rilasciata	Patente ECDL
Principali tematiche/competenza professionali possedute	Come da programma Corso
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	I.T.C. "L. Einaudi" di Canosa di Puglia (BT)
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Avanzato con 7 esami

Capacità e competenze personali

Madrelingua **Italiano**

Autovalutazione Livello europeo (*)	Comprensione				Parlato				Scritto	
	Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
Lingua francese	A2	Utente di base	A2	Utente di base	A2	Utente di base	A2	Utente di base	A2	Utente di base
Lingua Inglese	A2	Utente di base	A2	Utente di base	A2	Utente di base	A2	Utente di base	A2	Utente di base
Lingua Tedesco	B1	Utente intermedio	B1	Utente intermedio	B1	Utente intermedio	B1	Utente intermedio	B1	Utente intermedio

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze sociali	Sono in grado di relazionarmi con persone di diversa cultura e nazionalità
Capacità e competenze organizzative	Capacità di organizzare il lavoro e di operare in équipe.
Capacità e competenze informatiche	Windows; pacchetto Office; internet; posta elettronica; Visul Basic; Photoshop
Capacità e competenze artistiche	Lettura, Sport
Altre capacità e competenze	
Patente	Categoria B, automunito, Patente B militare

Ulteriori informazioni //

Allegati //

Dichiaro che le informazioni riportate nel presente Curriculum Vitae sono esatte e veritiere.

Autorizzo il trattamento dei dati personali, ivi compresi quelli sensibili, ai sensi e per gli effetti del decreto-legge 196/2003 per le finalità di cui al presente avviso di candidatura.

Data

Canosa di Puglia, 03 Giugno'22

Firma

(Granito Domenico)

Gaetano Inversa

Ho conseguito la licenza media e ho iniziato fin da subito a lavorare come elettricista e idraulico. Dal 2015 sono titolare di una ditta individuale di impianti idrotermoelettrici.

Enrico Vecchigno

Ho conseguito la licenza elementare e dopo l'anno di militare ho lavorato come operaio presso il comune di Canosa.

Dal 2012 sono pensionato