

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI



Nome	MARZOTTO TOMMASO
Indirizzo	36071, Arzignano (VI)
Telefono	M. 348 8002047
E-mail	tommasomarzotto@gmail.com
Nazionalità	<i>italiana</i>
Data di nascita	29/06/97

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- 2019-Attuale:** *Multimansione tra conduttore ribobinatrice, addetto guardiapresse e prove laboratorio, addetto sottoconduttore e controllo calcoli, apprendista conduttore di macchina continua presso MOSAICO Burgo Group.*
- 2019-Attuale:** *Consigliere comunale presso Comune di Arzignano*
- 2016-2019:** *Addetto reparto Macelleria presso Tosano supermercati*
- Estate 2016:** *Lavoro presso la latteria sociale di Nogarole Vicentino, con mansioni di stoccaggio dei prodotti, produzione dei formaggi e di altri prodotti, vendita al banco e altre varie mansioni.*
- Estate 2015:** *Lavoro estivo post stage presso il ristorante “I Maltraversi” di Arzignano (VI) con mansione di aiuto cuoco:*
Assistenza allo chef nella rifinitura dei piatti, preparazione di entrè e antipasti, gestione e pulizia dei piani cottura al termine delle operazioni, aiuto nello stoccaggio di forniture su scaffali, dispense e celle frigorifera.
- Estate 2015:** *Stage presso il ristorante “I Maltraversi” di Arzignano (VI).*
- Estate 2014:** *Lavoro estivo post stage presso il ristorante “Cà Masieri” di Trissino (VI) con mansione di aiuto cuoco:*
Assistenza allo chef nella rifinitura dei piatti e coordinamento della brigata di sala per segnalare gli ordini pronti, preparazione di antipasti e primi piatti, aiuto nello stoccaggio di forniture su scaffali, dispense e cella frigorifera, vari buffet e matrimoni svolti.
- Estate 2014:** *Stage presso il ristorante “Cà Masieri” di Trissino (VI).*

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 2016
 - 2008-2011
- Conseguito il diploma di Maturità presso l'istituto I.P.S.S.A.R “Pellegrino Artusi” di Recoaro (Vi) con indirizzo: “Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina”
- I.P.S.S.A.R “Pellegrino Artusi” di Recoaro (Vi) con indirizzo: “Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina”

- | | |
|----------------|--|
| • 2011-2018 | Scuola media "Angelico Melotto" a Chiampo (Vi) |
| • 2019-Attuale | Addetto alle squadre di Emergenza (Primo Soccorso e Antincendio Rischio Alto); Addetto all'uso del carrello elevatore, carroponte e lavori in quota. Addetto aiuto RSPP. |

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

INGLESE, SPAGNOLO

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

Ottimo
Inglese ottimo. Spagnolo buono.
Inglese ottimo. Spagnolo buono.

CAPACITÀ E COMPETENZE

RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

Ottimi rapporti di amicizia con coetanei e compagni di scuola, professori e conoscenti acquisite grazie alle molte ore di laboratorio svolte a scuola (sala e cucina), durante gli stage e durante la piccola esperienza maturata in ambito del comune di Arzignano come consigliere.
Ottimo problem solving operativo e collaboratività tra colleghi.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

Buone capacità di gestione a livello manuale e lavoro in team conseguiti anche e soprattutto grazie agli stage lavorativi estivi.
Capacità di adattarsi a flessibilità di orari e a nuovi compagni di lavoro.
A mio parere, in questo settore più che in altri, bisogna essere sempre pronti a nuovi orizzonti e nuove sfide per poter crescere professionalmente.

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Ottima manualità nell'utilizzo di macchinari da cucina (quali impastatrici, frullatori ecc...) e coltelli acquisita sia a scuola che a casa anche grazie alla passione che mi ha trasmesso la mia famiglia.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

Buone conoscenze informatiche sul sistema operativo Windows e dei pacchetti Office in tutte le versioni.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

Grande passione nel campo delle moto ed esperienza come meccanico ottenuta a casa dagli altri familiari e come autodidatta.
Appassionato di Fitness e Tuning.

PATENTE O PATENTI

AM,A1 e B automunito

ULTERIORI INFORMAZIONI

Accetto che i miei dati vengano utilizzati nel pieno rispetto del D.Lgs. 196/03 con il quale è stato emanato il codice in materia di protezione dei dati personali.