



Antonio Salzo

Carta d'identità: [REDACTED]

Permesso di lavoro: Italiana

Data di nascita: [REDACTED]

Luogo di nascita: [REDACTED]

Nazionalità: Italiana

Sesso: Maschile

CONTATTI

[REDACTED CONTACT INFORMATION]

ESPERIENZA LAVORATIVA

RISTORANTE AL PIRATA Cervia (RA), Italia

Pizzaiolo/pizzaiola

01/03/2008 – 03/10/2008

- Aiuto pizzaiolo nella preparazione dell'impasto;
- Condimento e cottura
- Controllo conservazione ingredienti
- Controllo qualità ingredienti
- Pulizia del piano di lavoro
- Verifica fine scorte
- Smaltimento rifiuti

Pizzeria Normanna Rutigliano, Italia

Titolare

20/05/2009 – 03/02/2020

- Preparazione di diversi prodotti da forno
- Preparazione di tutti i tipi di pizze
- Controllo esaurimento scorte
- Ordini rifornimento ingredienti
- Controllo pulizia dell'ambiente di lavoro
- Preparazione pizze tradizionali
- Preparazione pizze personalizzate
- Realizzazione di nuove tipologie di pizze a tema
- Preparazione pizze per celiaci
- Organizzazione del personale

Carton Pack s.p.a. Rutigliano, Italia

Operaio addetto reparto granulatori

02/08/2021 – Attuale

dal 2/08/2021 ad oggi assunzione lavorativa di tipo stagionale a tempo determinato per circa 6 mesi all'anno.

operaio

07/01/2025 – 06/09/2025

- manutenzione di computer e macchinari

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Rutigliano, Italia

DIPLOMA DI RAGIONIERE Istituto Eugenio Montale

- impostare e redigere la contabilità delle imprese;
- eseguire i principali adempimenti amministrativi, civili e fiscali;
- redigere il bilancio delle società, rispettando le norme imposte dal codice civile;
- analizzare il bilancio delle società, elaborando l'analisi per indici e impostare una valutazione finanziaria, patrimoniale ed economica dell'azienda;
- impostare piani finanziari ed economici;
- analizzare i costi dell'impresa per le scelte aziendali;
- impostare il Budget di esercizio e analizzare gli scostamenti tra dati preventivi e consuntivi
- analizzare il fabbisogno finanziario dell'impresa;
- seguire l'impresa nei rapporti con gli Istituti Bancari ed eseguire le principali operazioni bancarie;
- utilizzare competenze acquisite nello studio delle lingue straniere (Inglese, Francese) anche al fine dell'accoglienza in ambito turistico.

CORSO DI FORMAZIONE ACCADEMIA PAOLO PRIORE

Ho frequentato questo corso per imparare le diverse tecniche di produzione della pizza. Alla fine del corso ho ricevuto un attestato che testimonia la partecipazione ad esso.

COMPETENZE LINGUISTICHE

LINGUA MADRE: italiano

Altre lingue:

inglese

Ascolto B2

Produzione orale B2

Lettura B2

Interazione orale B2

Scrittura B2

francese

Ascolto A2

Produzione orale A2

Lettura A2

Interazione orale A2

Scrittura A2

spagnolo

Ascolto A2

Produzione orale A2

Lettura A2

Interazione orale A2

Scrittura A2

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

COMPETENZE PROFESSIONALI

Competenze professionali

- Aver lavorato per 12 anni mi ha permesso di sviluppare una certa capacità di problem solving. La mia innata capacità di ascolto mi ha inoltre permesso di integrarmi perfettamente in ogni contesto.
- Fantasia e creatività negli abbinamenti degli ingredienti. Conservazione degli alimenti e cottura. Partecipazione ad un corso sulla CELIACHIA e conoscenze di base sulla preparazione di alimenti per celiaci (pizza, pasta e dolci).
- Perfette conoscenze tecniche
 - Ottima conoscenza dell'utilizzo di bilance professionali, macchinari di vario genere come impastatrice dalla più piccola alla più grande per i vari impasti, frullatore, trita mozzarella, friggitrice, forno microonde ed altri utensili da cucina, capacità di utilizzare il forno elettrico e di effettuare delle riparazioni
- Dedizione al lavoro
- Velocità nella preparazione
- Cura personale

- Resistenza fisica

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Trattamento dei dati personali

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 del [Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.](#)

COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI

Competenze comunicative e interpersonali

Ho avuto modo di sviluppare queste abilità grazie all'esperienza di 11 anni come titolare della mia attività Pizzeria Normanna:

- Disponibilità all'ascolto e al confronto
- Ottime competenze comunicative-relazionali con i clienti e con il personale
- Attitudine al contatto con la clientela

COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Competenze organizzative

- Spirito di gruppo e capacità nella gestione del lavoro di gruppo e nella percezione delle esigenze individuali.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".