



BIANCHI RICCARDO

via Roma 39, 27040, Borgoratto Mormorolo, pv
bianchi.riccardo0@libero.it
3381633389

Capacità e competenze:

<ul style="list-style-type: none">• Abilitazione al lavoro in quota• Abilitazione alla conduzione di piattaforme aeree (ple)• Abilitazione alla conduzione di muretti telescopici e carrelli elevatori• Abilitazione di macchine movimento terra• Abilitazione al montaggio e smontaggio ponteggi• Ottime competenze relazionali con i colleghi, forte capacità di relazionare con i clienti.	<ul style="list-style-type: none">• Doti organizzative• Competenza sui materiali per l'edilizia• Modalità di allestimento ponteggi• Conoscenza della normativa sulla sicurezza• Organizzazione d'impresa
--	--

Esperienze lavorative e professionali:

Maggio 2021 ad oggi

BORGO PRIOLO

Artigiano edile

- Rifinitura di opere murarie tramite intonacatura, verniciatura, stuccatura e imbiancatura.
- Miscelazione manuale o meccanica degli impasti tramite betoniere, impastatrici, miscelatori.
- Controllo tetti, camini e lucernari, riparazione balconi, facciate e lavoro in quota con piattaforme aeree.
- Carico di macerie e materiali sui mezzi di trasporto per il corretto smaltimento.

Febbraio 2019-Maggio 2021

MAVE SRL

Bressana bottarone

Magazziniere addetto alle vendite

- Consulenza al cliente nella scelta dei prodotti più adatti alle sue necessità.
- Programmazione delle fasi di lavorazione per la selezione e preparazione di attrezzi, utensili e materiali utili alle operazioni da eseguire.
- Carico e scarico dei mezzi e verifica dei documenti di trasporto della merce.
- Movimentazione manuale della merce e utilizzo di muletti, carrelli elevatori e transpallet.
- Montaggio e smontaggio di componenti meccaniche, oleodinamiche e pneumatiche.

Novembre 2018-ottobre 2019

Bianchi Riccardo (me stesso)

Cecima

Imprenditore e dirigente, commercio al dettaglio/Imprenditrice e dirigente

- Proprietario bar 'OTTIMOcafe' di Bianchi Riccardo'
- Gestione bar/tavola fredda, gestione ordini, organizzazione del personale.
- Sviluppo dell'attività di impresa e del progetto imprenditoriale.

Gennaio 2017-ottobre 2018

Vitras S.a.S.

Casteggio

Barman

- Barista e addetto al reparto tavola fredda
- Addetto a ordini.

Luglio 2017-gennaio 2017

Vitras S.a.S.

Casteggio

Addetto/Operaio in distributore di carburante

Novembre 2016-luglio 2017

E.N.A.I.P.

Voghera

Servizio civile

- Ho svolto il servizio civile presso la mia scuola alberghiera, nei mesi ero di supporto ai professori nel laboratorio di cucina
- Inoltre, gestivo anche gli ordini e approvvigionamenti alimentari al laboratorio di cucina.

Marzo 2016-dicembre 2016

Peck S.p.A

Milano

Tirocinio come Aiuto Cuoco

- Aiuto nella preparazione dei primi piatti, pulizia della postazione di lavoro e componente della brigata di cucina.

Gennaio 2016-settembre 2016

Ristorante Bar Pineta

Fortunago

Tirocinio extracurricolare come aiuto cuoco

- Aiuto al servizio di sala, preparazione piatti.

Giugno 2015-ottobre 2015

Ristorante Bar Pineta

Fortunago

Tirocinio extracurricolare come Aiuto cuoco

- Aiuto preparazione servizio di sala, pulizia.

Marzo 2014-febbraio 2015

Ca' Vegia

Salice Terme

Tirocinio come Aiuto cuoco

- Aiuto al servizio, supporto allo chef, servizio

Maggio 2013-gennaio 2014

Ca' Vegia

Salice Terme

Tirocinio come Aiuto cuoco

- Aiuto alla preparazione del servizio, servizio, pulizia

Barbieri e fardella

voghera

Scaffalista supermercato

Stage di circa 2 mesi

- Assortimento di scaffali ed espositori e rotazione dei prodotti.

Paola Garbarini

Borgoratto Mormorolo

Bracciante agricolo stagionale

Operaio in vendemmia per due stagioni

- Partecipazione alle operazioni di raccolta manuale e meccanizzata dei prodotti agricoli.
- Selezione dei frutti maturi, raccolta e scarto di quelli danneggiati.

Istruzione e formazione:

Giugno 2016

E.N.A.I.P.

Voghera

Attestato come operatore di cucina

Lingue

Italiano:

Madrelingua

Inglese:

B1 intermedio

Francese:

A2 base

Spagnolo:

A2 base

con la presente acconsento al trattamento dei dati contenuti in questo curriculum da parte di chiunque lo riceva, al solo scopo di far conoscere competenze ed esperienze per opportunità professionali.