

CURRICULUM VITAE Marco Campegiani
--

INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome e nome	Marco Campegiani
Luogo e data di nascita	Roma 24/05/1964
Qualifica	Ispettore / Direttore dei Servizi di Ristorazione
Telefono	347 544 5959
e-mail	campegianimarco1964@gmail.com
Cittadinanza	Italiana
Indirizzo	Viale 1° Maggio 26 Grottaferrata - Roma

TITOLI DI STUDIO

Titolo di studio	Diploma istituto professionale
-------------------------	--------------------------------

Esperienze professionali

Da ottobre 1996 a Novembre 2012

*Ispettore / Direttore dei Servizi di Ristorazione
Presso Ristoritalia ex Food Italia Srl - Roma*

Nel corso del periodo sopraindicato:

MINISTERO DELLA DIFESA:

Servizi di Ristorazione

- Caserma Aereoporto militare di Pratica di Mare
- Caserma Acquasanta
- Centro addestrativo Aviazione Esercito di Viterbo
- Caserma Castro Pretorio
- Scuola di Guerra
- Ministero dell'Ambiente sede centrale di Roma
- Università Roma 3

COMUNI ITALIANI:

Refezione Scolastica:

- Comune di Grottaferrata (Roma)
- Comune di Barcellona pozzo di Gotto (ME)
- Comune di Siracusa (SR)
- Comune di Gela (CL)
- Comune di Firenze
- Comune di Arezzo
- Comune di Senigallia (AN)
- Comune di Alassio (SV)
- Comune di Vicenza

Servizi di ristorazione in ambito militare e Ministeriale, Refezione scolastica.

Programmazione ordini e successivi acquisti del food, materiali monouso e chimici per sanificazioni e pulizie dei locali.

Verifica rispetto dei capitolati di appalto, disciplinari di gara e relativa offerta tecnica dell'azienda.

Passaggi del personale presso i vari ispettorati del lavoro post aggiudicazione in collaborazione con ufficio del personale.

Rapporti sindacali con le varie RSA e rappresentanti regionali delle confederazioni sindacali.

Valutazione delle necessità formative del personale e organizzazione di percorsi ad hoc al fine di potenziarne le competenze in relazione alle necessità rilevate.

Valutazione ed applicazione del piano HACCP aziendale e dei requisiti di qualità da piani aziendali.

Gestione del personale, programmazione dei piani di lavoro in relazione alle mansioni e livelli professionali redazione delle turnazioni del personale.

Definizione di modifiche o integrazioni al piano di sicurezza e monitoraggio del rispetto delle misure di sicurezza sul lavoro ed impiego dei DPI per la prevenzione al fine di garantire la tutela della salute dei lavoratori.

Ottima conoscenza del CCNL di categoria e relativa applicazione.

Da Gennaio 2013 a Settembre 2019

Capo centro coordinatore presso Servizi Ospedalieri Spa – Ferrara

Nel corso del periodo sopraindicato:

- Policlinico Umberto 1° - Roma

Gestione completa acquisti dei materiali, gestione del personale, redazione delle turnazioni settimanali, permessi e ferie.

Gestione dei rapporti giornalieri con il personale medico e paramedico della struttura ospedaliera.

Gestione delle emergenze in materia fornitura ferri chirurgici sterilizzati per le camere operatorie.

Collaborazione efficace e proattiva con colleghi e superiori, operando in piena sinergia con il team al raggiungimento degli obiettivi prefissati.

Approccio attento, metodico e concreto allo svolgimento dei task quotidiani assicurando al contempo un eccellente ritmo lavorativo.

Ottima gestione del carico di lavoro e delle relazioni professionali, rispondendo con calma ed equilibrio nelle situazioni più impegnative.

Capacità linguistiche	Lingua	Livello parlato	Livello scritto
	Inglese	Scolastico	Scolastico
Capacità e competenze tecniche	Competenze informatiche con buona conoscenza ed utilizzo del sistema operativo Microsoft Windows, pacchetto Office (Word, Excel, Power Point, Access), Internet, posta elettronica e di software professionali per l'elaborazione di piani alimentari. Piattaforme software aziendali ordini e rilevamento presenze		
Altro (partecipazione a convegni/seminari e corsi di formazione)	Partecipazione ai seguenti corsi di formazione e/o aggiornamento professionale: Novembre 2000 Corso H.A.C.C.P. Legge 155/97 Obblighi, responsabilità, applicazione del decreto legislativo 155/97 "Regione Lazio" Gennaio 2002 Corso di formazione e aggiornamento in alimentazione e nutrizione umana "Inran Roma" Maggio 2005 Corso Alimentazione: Il ruolo della carne nell'alimentazione umana, novità dalla ricerca "Agra Press" Febbraio 2008 Corso sicurezza sul lavoro misure per la tutela della salute e per la sicurezza dei lavoratori durante il lavoro "Regione Lazio" Ottobre 2010 "Celiachia e malassorbimento" presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli studi di Roma "Tor Vergata"		

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel presente curriculum vitae ai sensi dell'art. 13 D. Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Marco Campegiani