

INFORMAZIONI PERSONALI

Mantoan Marco Ferrara (Italia)

POSIZIONE RICOPERTA

Studente-Laurea Magistrale a ciclo unico in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche (LM-13), Università degli Studi di Ferrara

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Diploma di Tecnico Chimico Biologico

IPSIA G. Marconi, Cavarzere (VE) (Italia)

Formazione fortemente incentrata su chimica, biologia e microbiologia, sviluppate in ambito teorico e pratico con almeno il 50% del monte ore settimanale dedicate ai laboratori di chimica e microbiologia.

Acquisita formazione teorica in: chimica generale ed inorganica, chimica organica, chimica industriale, chimica analitica, biologia, microbiologia, biotecnologie e impiantistica biotecnologica.

Formazione lingua inglese nel settore tecnico.

Attestato di Qualifica di operatore di primo soccorso

I.P.S.I.A. G. Marconi - Croce Verde Adria, Cavarzere (VE) (Italia)

Attestato di idoneità all'incarico di Addetto Antincendio

IPSIA G. Marconi - Ministero dell'interno, Cavarzere (VE) (Italia)

01/2018

Attestato HACCP

ASL Ferrara, Ferrara (Italia)

11/2017

Attestato di formazione generale dei lavoratori

ESPERIENZA PROFESSIONALE

12/2018-06/2019

Tirocinio Formativo in Farmacia

Farmacia Comunale n°4 - Via Arianoova, Ferrara (Italia)

01/02/2019-alla data attuale

Commesso di banco/ Addetto alle preparazioni

Piadineria Mammalena, Ferrara (Italia)

- Addetto alla preparazione di piadine, cassoni e piadizze.

- Svolgimento attività di cassa e pulizia del locale.

06/2018-31/01/2019

Addetto alle consegne

Pizzeria Le Fate, Ferrara (Italia)

01/2018-06/2018

Aiuto Cuoco - Aiuto Pizzaiolo

Friggitoria/Rosticceria "Che Sfizio!", Ferrara (Italia)

09/2017-05/2018

Segretario Amministrativo

Università degli Studi di Ferrara - Dipartimento di Scienze Mediche, Ferrara (Italia)
 Attività svolta nell'ambito del progetto "150 ore"

10/2017–12/2017 **Aiuto Cuoco**
 Ristorante Roadhouse, Ferrara (Italia)

20/09/2016–09/2017 **Addetto alla consegna**
 Pizzeria Montebello, Ferrara (Italia)

05/2016–11/2016 **Segretario Amministrativo**
 Università degli Studi di Ferrara - Dipartimento di Economia e Management, Ferrara (Italia)
 Attività svolta nell'ambito del progetto "150 ore"

05/02/2016–15/03/2016 **Aiuto cucina - lavapiatti**
 Pizzeria Montebello, Ferrara (Italia)

01/06/2013–30/09/2013 **Tecnico di laboratorio chimico biologico (TIROCINIO FORMATIVO)**
 IZSVe, Legnaro (PD) (Italia)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Lingue straniere

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	B2	B2	B2	B2	B2
Certificazione B2 (in corso)					

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative Eccellenti competenze comunicative. Ottime competenze relazionali.

Competenze organizzative e gestionali Ottime competenze di organizzazione e gestione delle tempistiche sul luogo di lavoro; spiccate capacità organizzative e di problem-solving. Grande adattabilità e duttilità. Socievole ed adatto al lavoro in team.

Competenze professionali Competenze teoriche e pratiche in campo chimico, biologico e microbiologico per:

- Campionamento, conservazione e trattamento dei campioni da diverse matrici.
- Gestione delle fasi di processo chimico.
- Interpretazione ed attuazione di metodiche classiche e strumentali per l'analisi chimica, biologica e microbiologica.
- Analisi dei dati e interpretazione dei risultati.
- Utilizzo dei software e macchinari per analisi e interpretazione dei risultati.

Acquisite competenze in campo microbiologico per:

- Raccolta di campioni per analisi microbiologica alimentare e delle acque.
- Preparazione terreni di coltura e semina attraverso tecniche di striscio per isolamento, conta ed individuazione di microrganismi.

- Interpretazione ed attuazione di metodiche classiche e strumentali atte all'individuazione di microrganismi contaminanti di acque e matrici alimentari.
- Metodiche microbiologiche classiche e strumentali in uso in ambito ospedaliero.

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente autonomo	Utente autonomo	Utente autonomo	Utente autonomo	Utente autonomo

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

ECDL

ULTERIORI INFORMAZIONI

Trattamento dei dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".