

# SAMUELE FANTUZZI

## Contatti

Indirizzo: Via Roma, 123 - 01012 Scandiano (PR)

Telefono: +39 0522 12345678

Email: samuele.fantuzzi@esempio.it

**Patente di guida:** Categoria B

**Data di nascita:** 22/08/2003

## Capacità e competenze

- Capacità analitiche, pratiche e gestionali.
- Sviluppata manualità.
- Grande versatilità e flessibilità in base alla mansione da svolgere.

## Istruzione e formazione

Matteo Maria Boiardo

Scandiano, RE

Licenza Media: informatica

2017

- Conseguita licenza di terza media presso l'istituto Matteo Maria Boiardo
- Conseguimento di 3 anni di studio nell'istituto P. Gobetti sezione informatica

## Profilo professionale

Nonostante la mia giovane età ho parecchie esperienze lavorative e capacità sviluppate sia nel lavoro con i colleghi che nel rapporto con il pubblico.

## Esperienze lavorative e professionali

### Pizzaio

Pizzikotto | Scandiano, RE | Giugno 2023 - Attuale

- Gestione del forno e monitoraggio della cottura delle pizze.
- Preparazione degli ingredienti per farciture.
- Lavorazione manuale degli impasti per pizza e calzone.
- Conservazione degli alimenti in aree designate rispettando le procedure di confezionamento, datazione, sicurezza alimentare e rotazione.
- Utilizzo di ricette alimentari approvate e standard di produzione garantendo così il rispetto degli standard di qualità, temperatura di servizio e controllo delle porzioni.
- Svolgimento dei compiti assegnati con attenzione e precisione.

### Addetto reparto impasti e panificazione

Kuore s.p.a | Scandiano, RE | Maggio 2022 - Attuale

- Pulizia e manutenzione giornaliera di attrezzature e utensili di lavoro e gestione attenta delle scorte.
- Impasto, formatura e cottura di prodotti di panetteria come, pizza e focacce.
- Conoscenza e uso dei vari macchinari per la panificazione.
- Realizzazione dei prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste.
- Misurazione dei parametri chimico-fisici di lavorazione tra cui temperatura, umidità e acidità degli impasti.
- Gestione delle diverse fasi di lavorazione, riposo e cottura di impasti per la preparazione di prodotti da forno.