



# MASSIMO GENTILE

## PROFILO PROFESSIONALE

Operatore Socio Sanitario responsabile e scrupoloso, con ottime capacità di comunicazione e attitudine al lavoro di squadra. Buona padronanza delle tecniche assistenziali e sanitarie e ottima capacità di gestione globale del paziente e di cura e attenzione alla persona assistita, acquisita in ambito formativo e lavorativo. Disponibile a coprire diversi turni occupandosi con competenza di una vasta gamma di pazienti con diverse esigenze. O.S.S. certificato ed empatico, esperto di igiene, cura e alimentazione di pazienti anziani e disabili. Familiarità con la terminologia e le procedure mediche avanzate, affidabile nel soddisfare le esigenze personali e sanitarie dei pazienti mantenendo cura e attenzione ai dettagli. Diligente nel massimizzare la soddisfazione, la sicurezza e il benessere di pazienti di ogni tipo. Operatore socio sanitario certificato, professionista dedito al paziente ed empatico con una vasta conoscenza delle esigenze dei pazienti, professionista attento e premuroso nel lavoro di squadra. Affidabile nel soddisfare le esigenze personali e sanitarie dei pazienti mantenendo cura e attenzione ai dettagli. Diligente nel massimizzare la soddisfazione, la sicurezza e il benessere di pazienti di ogni tipo. Professionista con esperienza pluriennale in ambito di cucina, affiancata a una solida formazione in ambito di preparazione di piatti ed impasti e forte attitudine all'apprendimento continuo. In grado di fare lavoro di squadra e di operare in autonomia quando richiesto, si distingue per le ottime doti organizzative, interpersonali e di gestione del tempo, massima serietà, flessibilità oraria e disponibilità immediata.

## ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

**Aiuto cuoco**, 06/2016 A 09/2018

**Diversi** - Monopoli, Bari

- Preparazione delle pietanze secondo le ricette, apportando modifiche su richiesta dei singoli clienti.
- Prevenzione del deterioramento degli alimenti grazie al monitoraggio delle scadenze, alla rotazione delle scorte e al rispetto delle corrette procedure di conservazione.
- Annotazione, monitoraggio e mantenimento delle temperature ottimali per la conservazione degli alimenti in cucina, nel ristorante e nelle aree di stoccaggio.

**Addetto alla reception**, 05/2012 A 10/2017

**Hotel diffuso** - Roma, Roma

- Smistamento della corrispondenza ordinaria e digitale in entrata.
- Gestione delle chiamate in entrata e inoltro al personale di competenza.
- Accoglienza di clienti e ospiti all'interno della struttura e [Attività].

**Pizzaiolo**, 07/1993 A 11/2011

**Pizzeria Sax** - Monopoli, Bari

- Pulizia e riordino di utensili, strumenti e macchinari di lavoro.
- Controllo delle scadenze e della disponibilità dei prodotti in magazzino.
- Monitoraggio della cottura di pizze e [Prodotto] tenendo conto delle preferenze dei clienti.
- Dosaggio dei vari ingredienti per la preparazione di impasti a mano e con l'impastatrice.

## CONTATTI

Monopoli Bari 70043

E-

## CAPACITÀ E COMPETENZE

- Rispetto dei protocolli di conservazione degli alimenti
- Manipolazione sicura degli alimenti in conformità con la normativa vigente
- Competenze avanzate nella preparazione dei cibi
- Accuratezza degli ordini
- Lavoro di squadra
- Ottime capacità di osservazione ed empatia
- Metodi di conservazione e stoccaggio degli alimenti in conformità con la normativa HACCP
- Conseguimento attestato e qualifica O.S.S il 24/09/2020. presso Cirpas di Bari
- Tirocinio presso Ospedale S.Giacomo di Monopoli in medicina interna
- Professionalità nel trattare i pazienti
- Assistenza all'alimentazione
- Abilità nell'assegnare priorità e gestire le scadenze
- Spirito d'iniziativa e capacità di adattamento
- Capacità di concentrazione e resistenza allo stress
- Supporto al paziente e alla famiglia
- Conformità ai regolamenti
- Tutela della privacy e della riservatezza
- Pronta risposta alle emergenze
- Accompagnamento del paziente e sostegno emotivo
- Gestione del paziente

- Registrazione dei segni vitali
- Trasporto dei pazienti
- Familiarità con le tecniche di nutrizione enterale e di medicazione
- Misurazione dei fluidi corporei
- Conoscenza della terminologia medica
- Capacità di creare un buon rapporto con i pazienti
- Cambio e preparazione del catetere
- Assistenza durante la pulizia e il lavaggio del paziente
- Conoscenza delle problematiche inerenti demenza e Alzheimer
- Rilevamento dei segni vitali
- Gestione delle cartelle cliniche
- Assistenza durante le medicazioni
- Attività di pulizia generale
- Inserimento dati

- Scelta e preparazione degli ingredienti per la farcitura di pizze, calzoni e focacce.
- Assegnazione delle attività e collaborazione con l'aiuto pizzaiolo.
- Manipolazione e stesura dell'impasto nelle apposite teglie.
- Preparazione di cibi fritti, grigliati e cotti al forno
- Preparazione degli attrezzi da cucina, degli ingredienti e delle postazioni di lavoro in fase di apertura o chiusura della cucina.
- Pulizia dei banconi, delle aree di preparazione dei cibi e delle attrezzature con disinfettanti per la prevenzione della contaminazione incrociata da carne cruda e altri articoli.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

### ragioniere:

ragioneria, economia, diritto, dattilografia, stenografia, tedesco, 06/1992

Istituto Tecnico Commerciale Aldo Moro - Monopoli

## CERTIFICAZIONI

Qualifica di operatore socio sanitario conseguita il 24/09/2020 presso il Cirpas di Bari, con tirocinio presso ospedale San Giacomo di Monopoli nel reparto di medicina interna

## LINGUE

### Italiano:

Madrelingua

### Inglese:

B1

Intermedio

### Tedesco:

A2

Base

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio CV ex art. 13 del decreto legislativo 196/2003 e art. 13 del regolamento UE 2016/679 sulla protezione dei singoli cittadini in merito al trattamento dei dati personali

*Massimo Gentile*