

Curriculum Vitae

Nome e Cognome: Salvatore Ardito

Qualifiche e titoli di studio:

Diploma di maturità di tecnico dei servizi della ristorazione rilasciato il 10.07.2003 dal Ministero dell'Istruzione Università e della Ricerca Istituto I.P.S.S.A.R. G.AMBROSINI di Favara (AG) con votazione 81/100

Qualifica professionale di operatore servizi di cucina rilasciato nell'anno scolastico 2000/01 dal Ministero dell'Istruzione Università e della Ricerca Istituto I.P.S.S.A.R. G.AMBROSINI di Favara (AG) con votazione 73/100

Corso di formazione professionale su "il morbo celiaco" con attestato rilasciato dal Ministero dell'Istruzione Università e della Ricerca Istituto I.P.S.S.A.R. G.AMBROSINI di Favara (AG)

Corso di formazione professionale in "esperto in food and beverage manager" con attestato rilasciato dal Ministero dell'Istruzione Università e della Ricerca Istituto I.P.S.S.A.R. G.AMBROSINI di Favara (AG)

Corso di informatica "sulle applicazioni di base dei prodotti Microsoft" con attestato rilasciato dal Ministero dell'Istruzione Università e della Ricerca Istituto I.P.S.S.A.R. G.AMBROSINI di Favara (AG)

Partecipazione con rilascio di attestato al corso di introduzione al volontariato di protezione civile da parte della regione Emilia Romagna, Provincia di Bologna, Comune di Bologna, consulta del volontariato di protezione civile e del centro di servizio per la formazione del volontariato di protezione civile nell'anno 2005

Avendo frequentato e superato con successo il corso di formazione per nuove guardie giurate ecologiche volontarie ai sensi della Legge Reg.23/1989 indetto dalla provincia di Bologna per l'anno 2007,

ho ottenuto le seguenti qualifiche:

- pubblico ufficiale con poteri autoritativi e certificativi
- agente volontario di polizia amministrativa
- guardia particolare giurata con decreto rilasciato dalla prefettura di Bologna
- guardia caccia
- guardia pesca
- In possesso anche di abilitazione Antincendio Boschivo ai sensi della legge 353/2000 art.7 comma 3 lettera B, con parecchie esperienze
- Guardia Zoofila (dall'anno 2017)

Esperienze professionali:

- Anno 2001 Apprendista cuoco presso ristorante albergo "la tana del cinghiale" di Tirli frazione del comune di Castiglione della Pescaia (GR)
(solo stagione estiva)
- Anno 2002 stage scolastici e privati presso Jolly hotel della Valle

- Da gennaio del 2004 e fino ad oggi dipendente dell'azienda Centro sicurezze azienda con sede in Imola, con mansione di addetto alla sicurezza aziendale, presso il CSE consorzio servizi bancari di San Lazzaro di Savena con mansioni di sorveglianza e controllo accessi, telecamere e gestione allarmi di (intrusione, antincendio, allagamento).

Conoscenza informatica:

Ottima conoscenza del computer e dei programmi :

Microsoft office word excel

programma di gestione volumetrici, sensori antincendio, sensori allagamento Monitor della Notifier Italia.

Programma Wavestor ed Omnicast, per la gestione delle telecamere e registrazioni delle immagini.

Competenze personali:

persona molto Diligente, disponibile, versatile e con capacità ad adattarsi ad ogni tipologia di mansione richiesta.

IL SOTTOCRITTO AUTORIZZA IL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
SECONDO QUANTO PREVISTO DALLA LEGGE 196/2003 ART. 13 (codice in materia di protezione dei dati personali) e Art.13 e 14 del Reg. UE 2016/679

Agg 26/03/2024