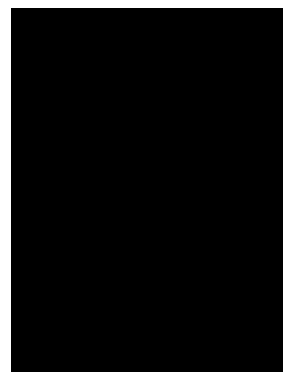


Informazioni personali

Nome **monari gianni**



Indirizzo



Telefono



E-mail



Nazionalità ITALIANA

Data di nascita



Esperienza lavorativa

- Date (da – a) 1992 AL 2003 UNIBON SCARL VIA PAGANINE
Date (da – a) 2003-2014 ASSOFOOD SPA-
2014 AD OGGI EAT MEAT SRL
- Nome e indirizzo del datore di lavoro EAT MEAT SRL VIA ALDO MORO 6 CASTELNUOVO RANGONE (MO)
- Tipo di azienda o settore INDUSTRIA ALIMENTARE
- Tipo di impiego DIRETTORE DI STABILIMENTO E RICERCA & SVILUPPO
- Principali mansioni e responsabilità INDUSTRIALIZZAZIONE REPARTI PRODUTTIVI; STANDARIZZAZIONE PRODOTTI; STUDIO DI FATTIBILITA' NUOVI PRODOTTI; COSTI INDUSTRIALI; BUDGET; SVILUPPO IPOTESI DI COSTI PRODOTTI; OTTIMIZZAZIONE ED INDUSTRIALIZZAZIONE AZIENDE; AVVIAMENTO GESTIONE ED ADDESTRAMENTO PERSONALE PER REPARTI PRODUTTIVI;. RICERCA VERIFICA E CONTRATTAZIONE NUOVI FORNITORI MP E LINEE PRODUTTIVE, MATERIALI; PIANIFICAZIONE ORGANIZZAZIONE E RIORGANIZZAZIONE REPARTI PRODUTTIVI; COSTI INDUSTRIALI; ULTIMO PROGETTO: **PROGETTAZIONE E COSTRUZIONE ANNO 21/22 NUOVA AREA DI PRODUZIONE PLANT BASED "ZERO MEA.IT" CON BRAND "VEGAMO- PLANT HEAROS". REALIZZAZIONE DI UNA INTERA GAMMA PRODOTTI VEGETARIANO/VEGANO CON AVVIAMENTO, VERIFICA E CONTROLLO PRODOTTI.**

Istruzione e formazione

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione SCUOLA PROFESSIONALE ALBERGHIERA: CORSO DI LAUREA SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI; CORSO IAL TECNICHE DI COTTURA BASSA TEMPERATURA; CORSO PER LA GESTIONE DEL PERSONALE E GESTIONE DELLO STRES; CORSO AD INDIRIZZO UNIVERSITARIO DI 20 ORE SU TECNICHE DI CONSERVAZIONE, E COLORAZIONI DELLE CARNI;
- Principali attività professionali svolte RESPONSABILE STAZIONE SPERIMENTALE; RESPONSABILE DI PRODUZIONE; DIRETTORE DI STABILIMENTO
- Qualifica conseguita LAUREA-DIPLOMA
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) BUONO

Capacità e competenze personali

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

OTTIMA CONOSCENZA SETTORE CARNI CON RELATIVE PROBLEMATICHE; OTTIMA CONOSCENZA SALUMI STAGIONATI, COTTI, PIATTI PRONTI FRESCHI E SURGELATI. OTTIMA CONOSCENZA DI IMPIANTI, MACCHINARI, CONFEZIONATRICI MAP, SOTTOVUOTO, SKIN, FLOW PACK, LINEE DI COTTURA E DI SURGELAMENTO, FORNI STATICI E DINAMICI, FRIGGITRICI IN CONTINUO, PREZZATRICI. OTTIMA CONOSCENZA INGREDIENTISTICA ED ADDITTIVI, CONOSCENZA FORNITORI MATERIE PRIME, INGREDIENTI E MATERIALE SUSSIDIARIE. GESTIONE ED ORGANIZZAZIONE PERSONALE. INDUSTRIALIZZAZIONE AZIENDE. CONOSCENZA DISEGNO TECNICO ED UTILIZZO AUTOCAD, PREPARAZIONE BUDGET REDATTO DI PREVENTIVI E COSTIFICAZIONI.

Madrelingua **ITALIANA**

Conoscenza lingue **INGLESE SCOLASTICO; FRANCESE SCOLASTICO**

- Capacità di lettura DISCRETA
- Capacità di scrittura DISCRETA
- Capacità di espressione orale DISCRETA

Capacità e competenze relazionali *Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra. Le mie competenze: gestire nel quotidiano problematiche di ogni genere, risolvere problematiche, gestire lo stress, personale, pianificare ed organizzare le produzioni gli acquisti carni e sussidiari. Ottima rapporto ed ottime relazione con i colleghi*

Capacità e competenze organizzative *Coordinamento e gestione del personale, avviamento, organizzazione intere linee produttive, gestione delle produttività, avvio standardizzazione e gestione nuovi progetti prodotto/linea addestramento addetti alle linee produttive*

Capacità e competenze tecniche Ottima conoscenza PC; ottima conoscenze linee produttive settore carni, salumi, piatti pronti, prodotti da forno e lievitati.

Altre capacità e competenze RIPIANIFICAZIONE AZIENDE; RIQUALIFICAZIONE AZIENDE.

Patente o patenti B

Benefit Automobile Aziendale, cellulare.

Le informazioni contenute nella presente comunicazione e i relativi allegati possono essere riservate e sono, comunque, destinate esclusivamente alle persone o alla Società sopraindicati. La diffusione, distribuzione e/o copiatura del documento trasmesso da parte di qualsiasi soggetto diverso dal destinatario è proibita, sia ai sensi dell'art. 616 c.p. , che ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003. Nel caso in cui abbiate ricevuto questo messaggio per errore, vi preghiamo di distruggerlo e di informarci immediatamente telefonicamente allo 3473231609 o inviando un messaggio all'indirizzo e-mail monari.gianni@tiscali.it. Inoltre, ricordiamo che il messaggio da Voi ricevuto è di natura non personale e le risposte al presente, potranno essere conosciute all'interno dell'organizzazione di appartenenza del mittente. The information in this e-mail (which includes any files transmitted with it) is confidential and may also be legally privileged. It is intended for the addressee only. Access to this e-mail by anyone else is unauthorised. It is not to be relied upon by any person other than the addressee, except with our prior written approval. If no such approval is given, we will not accept any liability (in negligence or otherwise) arising from any third party acting, or refraining from acting on such information. Unauthorised recipients are required to maintain confidentiality. If you have received this e-mail in error please notify us immediately, destroy any copies and delete it from your computer system. Any use, dissemination, forwarding, printing or copying of this e-mail is prohibited. Copyright in this e-mail and any document created by us will be and remain vested in us and will not be transferred to you. We assert the right to be identified as the author of and to object to any misuses of the contents of this e-mail or such documents.