

CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Telefono
E-mail
Nazionalità
Data di nascita

BELLOMI Federico
Via Santa Teresa 26, 27010 Siziano (PV)
3335752649
bellomi.f@gmail.com
Italiana
10 Febbraio 1987

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

SETTEMBRE 2017 AD OGGI

UNITRE "Università delle tre età" Via della stazione 15, 27010 Siziano (PV)

Istruzione e cultura

Docente

Responsabile docente del corso di Viticoltura ed Enologia. Preparazione e proiezione slide in aula con spiegazione, esercitazioni pratiche e organizzazione di un'uscita didattica di fine corso. Durante quest'esperienza di docente ho affinato le mie capacità di comunicazione in aula e ho acquisito doti di leadership nell'organizzazione e nella guida del gruppo durante le uscite didattiche.

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

COLLABORAZIONE

Ratupin Bistrot Via Roma 50, 27010 Siziano (PV)

Ristorazione

Consulente

Messa a punto della lista vini per il ristorante con annessa descrizione tecnico/artistica dei prodotti inseriti. Con questa esperienza ho avuto modo di consolidare le mie capacità di consulenza e decisione guidando il titolare in una scelta del prodotto oculata e consapevole, che lo rappresentasse dal punto di vista qualitativo ed economico. Ho affinato inoltre le mie capacità di scrittura tecnica e descrittiva.

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

COLLABORAZIONE A CHIAMATA

Ristorante pizzeria della Madonna Via Casamatta 2, 27010 Sizzano (PV)

Ristorazione

Responsabile vini.

Selezione dei vini da abbinare al menu proposto per la serata. Descrizione del processo produttivo e delle principali caratteristiche organolettiche dei vini serviti. Stesura schede tecniche dei vini per il titolare e per il personale. L'esperienza mi ha permesso di sviluppare capacità organizzative. Ho migliorato ulteriormente le competenze relazionali grazie ai continui confronti con il titolare, il personale ed i clienti. Lavorare con figure professionali diverse ha migliorato la mia capacità di lavorare in team.

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

SETTEMBRE - OTTOBRE 2013

Rocco di Carpeneto, Strada Cascina Rocco 500, 15071 Carpeneto (AL)

Azienda vitivinicola biologica

Collaboratore

Raccolta uva e successivo trasferimento materia prima in diraspapigiatrice, trasferimento pigiato in fermentini ed inoculo con *pied de cuve*. Ho seguito il processo produttivo dalla raccolta alla vinificazione, lavorando in team con figure professionali aventi diversi ruoli e diverse responsabilità.

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

FEBBRAIO - MARZO 2013

Rocco di Carpeneto, Strada Cascina rocco 500, 15071 Carpeneto (AL)

Azienda vitivinicola biologica

Potatore

Potatura secca manuale del sistema di allevamento a Guyot. Impostare un sistema di potatura verde specifico per ogni singola pianta potata per predisporre la futura produzione. La gestione della potatura, affrontata caso per caso, mi ha permesso di sviluppare una visione critica del lavoro nell'ottica della possibile produzione futura.

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Da Agosto 2011 a Ottobre 2011
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

AGOSTO - OTTOBRE 2011

Castello Banfi, 53024 Montalcino (SI)

Azienda Vitivinicola

Tirocinante

Analisi chimiche di laboratorio su uve, mosti, e vini. Apprendimento delle regole base per la conduzione di una fermentazione alcolica in rosso. Durante la mia permanenza a Montalcino ho avuto modo di lavorare in un team formato da figure professionali diverse, imparando l'organizzazione del lavoro per obiettivi in un ambito lavorativo allargato. L'esperienza lavorativa, oltre che di vita, lontano da casa mi ha permesso di aprire la mente e mi ha fornito spirito di adattamento.

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

GENNAIO 2010 - LUGLIO 2011

Carrefour Market Via Tromello 39, 27026 Garlasco (PV)

GDO
Merchandiser

Organizzazione e disposizione delle testate fronte corsia. Riempimento ed organizzazione dei vari prodotti sugli scaffali. Vendita ed assistenza clienti. Inventario notturno. L'esperienza lavorativa nell'ambito della grande distribuzione mi ha permesso di consolidare la capacità di portare a termine gli incarichi assegnati in maniera autonoma e nei tempi prestabiliti.

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

LUGLIO - NOVEMBRE 2010

Bindi "fantasia nel dessert", via della Liberazione 1, 20098 San Giuliano Milanese (MI)

Azienda dolciaria
Operaio alimentare

Assemblaggio dei prodotti dolciari e confezionamento, formazioni bancali. Apprendimento e applicazione norme igieniche HACCP. Lavorare sulla catena di montaggio ha consolidato la mia capacità di resistenza allo stress e agli alti ritmi di lavoro.

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

NOVEMBRE 2009 - GIUGNO 2010

Galbani, 27012 Certosa di Pavia (PV)

Azienda Casearia
Operaio alimentare

Produzione e confezionamento formaggi. Funzionamento e caricamento macchinari di produzione. Apprendimento e applicazione norme igieniche HACCP. Durante questa esperienza lavorativa ho imparato a lavorare in un contesto aziendale ampio ed organizzato, sia in maniera autonoma che in team. Lavorare all'interno di ambienti caratterizzati da diverse condizioni ambientali e diverse temperature ha sviluppato la mia capacità di adattamento e resistenza allo stress.

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

GENNAIO 2008 - NOVEMBRE 2009

Dolciaria Capecchia s.r.l., via Lombardia 2, 27010 Siaziano (PV)

Azienda dolciaria
Operaio alimentare specializzato

Produzione impasti per lievitazione e sfogliature. Esperienza lavorativa sia autonoma che in team, in cui ho avuto la possibilità di partecipare alle riunioni aziendali, confrontandomi con figure professionali diverse.

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

SETTEMBRE 2007 - DICEMBRE 2007

Milano Basiglio assistenza clienti Ecopass presso *Almaviva Contact*

Servizi

Operatore inbound ufficio reclami

Risoluzione problemi legate all'apertura dell'Ecopass area C di Milano. Quest'esperienza mi ha consentito di sviluppare capacità di *problem solving*, gestendo e risolvendo in autonomia le diverse problematiche quotidiane.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

OTTOBRE 2015 - LUGLIO 2019

Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari via Celoria 2, 20133 Milano

Nutrizione animale. Tecnica mangimistica. Tecniche di allevamento di ruminanti e monogastrici. Sistemi colturali. Miglioramento genetico. Meccanizzazione degli allevamenti zootecnici. Estimo rurale. Economia agraria. Zootecnia e ambiente. Gestione dei reflui zootecnici.

Laurea Magistrale in Scienze Agrarie a indirizzo Agrozootecnico, conseguita in data 08/07/19 con votazione 105/110. Titolo della tesi: "Alimentazione di precisione del suino pesante italiano". Nel lavoro di tesi è stato messo a punto un modello matematico per la stima dei fabbisogni dei suini durante il ciclo di ingrasso allo scopo di realizzare diete di precisione, senza carenze/eccessi, in modo da ridurre al minimo l'impatto ambientale e garantire alte prestazioni degli animali.

Scienze e tecnologie agrarie (LM-69)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

NOVEMBRE 2010 - APRILE 2015

Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari via Celoria 2, 20133 Milano

Agronomia. Microbiologia. Analisi di laboratorio, elaborazione statistica dei dati. Chimica e Fisica del suolo. Economia e politica delle imprese agricole. Impianto, tecniche colturali e gestione del vigneto. Ricerca e sperimentazione in campo ed in serra. Chimica e gestione delle fermentazioni e tecnologie enologiche. Tecniche di campionamento.

Laurea Triennale in Viticoltura ed Enologia, conseguita in data 14/04/15 con votazione 98/110. Titolo della tesi: "Variabilità dei profili di maturazione del sangiovese in relazione alle caratteristiche pedologiche della docg Brunello di Montalcino". Nel lavoro di tesi sono stati selezionati e analizzati quarantuno vigneti, di varietà Sangiovese, sull'intero territorio aziendale al fine di verificare le differenze dello sviluppo e del profilo di maturazione delle bacche in relazione alla tipologia di suolo. Questo ha permesso di riscontrare differenze statisticamente significative riguardanti il profilo della maturità fenolica.

Scienze e tecnologie agrarie e forestali (L-25)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRA LINGUA

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

INGLESE

A2

A2

A2

In corso preparazione per il conseguimento della certificazione Cambridge B1 tramite esame PET (Preliminary English Test), presso la Scuola di Inglese *New English Teaching* - Via Alessandro Manzoni, Basiglio (MI).

ALTRA LINGUA

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

FRANCESE

SCOLASTICO

SCOLASTICO

SCOLASTICO

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

OTTIME CAPACITÀ RELAZIONALI E COMUNICATIVE.

CAPACITÀ E COMPETENZE

AMANTE DELLE SFIDE, AMBIZIOSO, SERIO, RESPONSABILE, AFFIDABILE, DINAMICO, FLESSIBILE, UMILE CON LA VOGLIA DI CONTINUARE A CRESCERE.

PERSONALI

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE

BUONA CAPACITÀ DI UTILIZZO DEL PACCHETTO OFFICE.

CAPACITÀ E COMPETENZE
ARTISTICHE

SCRITTURA E LETTURA, PASSIONE PER GLI ANIMALI, VIAGGI, MUSICA, CIBO E BUON VINO.

PATENTE O PATENTI

Patente B munito di mezzo proprio.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Da Giugno 2019 Consigliere Comunale per la lista "Continuare per Siziano" – Siziano (PV).
Da Luglio 2019 collaboratore all'interno della redazione del giornale comunale: "Siziano Informazioni".