



Eugenio Mossi +39-3911802839 eugenio.m1410@gmail.com

ESPERIENZA LAVORATIVA

DIPENDENTE 09/2020 – IN CORSO (3 ANNI)

- MANDURIA E PROVINCIA DI TARANTO -

CANTIERISTICA – RISTRUTTURAZIONI IMPIANTI EDILI

Impiantista elettrico e termoidraulico dallo stato grezzo al finito. Collaborazione esterna continuativa, poi dipendente, con la ditta individuale **Impiantistica di Vincenzo Minonne**. Messa in opera di impianti civili: idraulici, gas, termoidraulici, elettrici ed elettronici

MANUTENZIONE

Riparazioni e manutenzioni di natura impiantistica in ambito civile, condominiale

AUTONOMO 02/2020 – 08/2020 (7 MESI)

- MANDURIA -

Creazione di un immobile. Dalla realizzazione progettuale alla messa in opera. Coordinamento delle imprese ed artigiani intervenuti e partecipazione pratica diretta alle attività edilizie, impiantistiche e serramentistiche

DIPENDENTE E TRASFERTISTA 12/2019 – 01/2020, 06/2012 – 08/2012

- GATELY PARK, CHICAGO, ILLINOIS, U.S.A. - PARKHEAD, GLASGOW, SCOZIA, UK

Supervisor per Longo Costruzioni Srl. Coordinamento delle maestranze del luogo per l'assemblaggio e montaggio di pista-idraulica indoor per attività sportive di atletica/ basket (Impianto progettato, sviluppato e venduto da **MONDO GROUP – Mondo sport & flooring**), a partire dalla lettura di progetti e specifiche di prodotto, fatti pervenire in loco, con gli elementi strutturali in ferro e legno. Interazioni con ingegneri e capisquadra statunitensi responsabili dell'intero progetto strutturale del polo sportivo indoor U.S.A.

Supervisor per assemblaggio e montaggio pista-idraulica indoor per atletica. Messa in opera dei componenti in ferro, legno e degli elementi idraulici UK

DIPENDENTE E TRASFERTISTA 01/17 – 12/18 (2 ANNI)

- BENTIVOGLIO (BO) -

Collaudatore meccanico/funzionale per Roboqbo Srl (Industry 4.0, metalmeccanica) dei Robot Qbo per le trasformazioni alimentari. Rilevamento e risoluzione problematiche meccanico/idrauliche evinte durante i collaudi. Messa a punto dei parametri di funzionamento per ottimizzare le prestazioni. Assistenza telefonica e/o da remoto ai clienti ed ai tecnici all'occorrenza (service). Informazione e formazione tecnico/pratica dei neo assunti su: principi di funzionamento e meccanismi di sicurezza integrati, istruzioni su governo della macchina, risoluzione problematiche

Chef dimostratore delle funzioni del robot nel reparto interno di ricerca e sviluppo e in aziende clienti (nazionali ed estere: Messico – Marocco - Germania). Formazione dei clienti ed operatori all'utilizzo ottimale del robot in fase di avviamento nei loro laboratori. Dimostratore della funzionalità del robot in fiere nazionali ed internazionali. Ricerca e sviluppo di prodotti partendo da materie prime alimentari

DIPENDENTE 05/2014 – 07/16 (2 ANNI 2 MESI)

- London (UK) -

Crew Trainer – Shift Manager per McDonald's Restaurant Ltd. Insegnamento delle attività operative ai dipendenti. Controllo dell'applicazione, da parte dei dipendenti, delle corrette procedure – igiene e sicurezza alimentare durante la preparazione dei cibi, sicurezza sui luoghi di lavoro –

Responsabile della manutenzione, pulizia e sanificazione delle macchine per la produzione di frullati e gelati

Responsabile del controllo e dell'inventario della merce nel ristorante per la corretta gestione delle scorte

COORDINATORE PROGETTO 01/2014 – 04/2014

- Roma -

Coordinatore progetto 'Agrimistica' per **Associazione di Promozione Sociale "Progetto Mayem"**

Agricoltura sociale con utenze svantaggiate. Coordinamento delle attività di agro-floricoltura all'interno dell'area Tenuta della Mistica in Roma, progettazione e realizzazione di architetture vivaistiche su 8 ettari di terreni insistenti su serre fotovoltaiche

DIPENDENTE 03/2010 – 05/2012; 09/2012-01/2014

- MANDURIA -

Responsabile supporto amministrativo per laboratorio analisi **Croce Rosa Snc**. Monitoraggio e controllo delle attività per la corretta gestione dell'economia complessiva della società. Gestione pagamenti fornitori e responsabile dei rapporti con le aziende nell'ambito della medicina del lavoro. Accettazione dei pazienti con uso di software specifico

Consulente esterno Implementazione della documentazione valida per l'autorizzazione all'esercizio – relazione tecnica, fascicolo tecnico, procedure gestionali – Creazione di documenti interni per la corretta gestione delle principali attività di laboratorio – redazione DVR, procedure operative, istruzioni di lavoro e moduli di registrazione – Reclutamento e selezione del personale

TIROCINANTE 10/2009 – 03/2010

- MONTAIONE (FI) -

Responsabile del controllo qualità in azienda **Cerealia Srl** sulle cinque linee di produzione: HACCP e norma ISO 9001:2008; *controllo e gestione operativa* delle attività di manutenzione delle apparecchiature critiche (metal detector e strumenti di misura); supervisione diretta ed indiretta delle attività lavorative – formazione continua degli operatori
formazione dei nuovi assunti su procedure operative ed istruzioni di lavoro in materia di sicurezza alimentare in rispetto delle alle certificazioni UNI EN ISO 9001/08; 14001 e standards GDO: BRC e IFS

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

STUDENTE 09/2021 – 06/2022 ; 09/2023 - IN CORSO

- FRANCAVILLA FONTANA (BR)

Frequentato e concluso con profitto (24/25Crediti formativi) il terzo e quarto anno **ITST** (Istituto Tecnico Settore Tecnologico Enrico Fermi) indirizzo Elettrotecnica Elettronica ed Automazione
Frequentante il quinto ed ultimo anno

MASTERIZZANTE 10/2009 – 03/2010

- POGGIBONSI (FI) -

Frequentato e concluso con profitto *Master I e II livello* in *Qualità e Certificazione di Prodotto nelle Aziende Agroalimentari* presso **CTQ Spa**.

Certificazione secondo la norma ISO 9001. Legislazione verticale e orizzontale per la sicurezza alimentare. Norma ISO 22000 "Food Safety Management System". Schemi di certificazione internazionale BRC e IFS. Tecniche di auditing secondo la norma UNI EN ISO 19011 (corso per Lead Auditor) - Sistemi di Gestione Ambientale secondo la norma internazionale ISO 14001 e il regolamento comunitario EMAS

LAUREANDO 10/2004 – 07/2008

- VALENZANO (BA) -

Frequentato e concluso con profitto corso di laurea di I livello in *Scienze della Maricoltura, Acquacoltura, Igiene dei Prodotti Ittici* con votazione di 106/110 presso **Università degli studi di Bari**, facoltà di **Medicina Veterinaria**

STUDENTE 09/1995 – 07/2001

- MANDURIA (TA) -

Frequentato e concluso con votazione di 75/100 il quinquennio al **Liceo Scientifico** (Istituto Galileo Galilei)

COMPETENZE TRASVERSALI

• Precisione, meticolosità e attenzione	È stato fondamentale affinare queste attitudini, soprattutto in passato, per fornire un esempio univoco a chi mi è stato affidato per essere formato
• Capacità d'analisi e problem solving	Il mio lavoro attuale (molte delle mansioni passate) richiede quotidianamente una rapida e precisa comprensione dei problemi e la necessità di superamento
• Tenacia	In Inghilterra e per aver affrontato una varietà di lavori non sempre coerenti con le mie conoscenze, ho compensato le carenze ricorrendo ad essa
• Abilità interpersonali e capacità comunicative	In qualunque lavoro svolto mi sono state utili per una collaborazione proficua con i colleghi, responsabili e sottoposti, clienti e committenza
• Empatia e team work	Soprattutto nella lunga esperienza londinese, la necessità di lavorare in un ambiente multiculturale, a ritmi elevati, ha offerto la possibilità di testare e migliorare queste caratteristiche
• Time management e affidabilità	In tutte le esperienze svolte è stato decisivo imparare a gestire il tempo per ordine di priorità ed impegnarmi al raggiungimento di obiettivi comuni conquistando la fiducia altrui
• Flessibilità	L'attuale lavoro e le numerose mansioni svolte, anche nella stessa azienda, hanno migliorato questa attitudine
• Lingua straniera	Inglese: Proficient in reading/writing, Strong decoding and language comprehension, Fluent speaking

Il sottoscritto **Eugenio Mossi** dichiara esplicito consenso al trattamento dei propri dati personali in conformità alle disposizioni **ex D.Lgs.n.196/03**, concernente la “**tutela della riservatezza dei dati personali**”.