

# Andrea Simoncini



◆ Via Magalotti n°13 ◆ 61032 Fano ( PU ) ◆ Italia  
Telefono abitazione 0721- 864586

## D A T I A N A G R A F I C I E P E R S O N A L I

Nato a Fano il 18/05/73, residente a Fano in via Magalotti n°13, cittadinanza italiana, stato civile coniugato e obblighi di leva assolti .

## S T U D I

- Diploma di Qualifica di Addetto ai Servizi Alberghieri di Cucina conseguito presso l'Istituto Professionale Alberghiero di Stato "S.Marta" di Pesaro nell'anno scolastico 1990 - 91.
- Diploma di Maturità Professionale per Tecnico delle Attività Alberghiere conseguito presso l'Istituto Professionale Alberghiero "S.Marta" di Pesaro nell'anno 1993 - 94.

## E S P E R I E N Z E P R O F E S S I O N A L I

- **ASUR ,Azienda Sanitaria Unica Regionale N°3 Fano**
- Impiegato come Operatore Tecnico Cuoco Specializzato presso l'Unità Operativa Cucina dell'Ospedale di Fano , inquadrato in categoria C – in servizio dal 1996.
- **28° Reggimento Pavia distaccamento di Pesaro** leva militare come fante semplice addetto al servizio mensa e congedato con mansioni di coordinatore mensa truppa e mensa ufficiali il 08/05/1996 .
- **Comune di Mondavio, Scuola Elementare.** in servizio per un breve periodo con qualifica di cuoco al 4° livello dal 19/04/95 al 12/05/95 causa obblighi di leva.
- **C.I.S.P.A. S.p.A. Grand Hotel Elisabet.**
- lavoro stagionale come apprendista cuoco per le stagioni estive 1990 - 91 - 92.

## I N T E R E S S I E A T T I V I T À

- Continuo aggiornamento sulle innovazioni riguardanti il settore della ristorazione in genere ma con un particolare interesse a quella collettiva.  
Si allegano gli attestati di partecipazioni a Fiere, Corsi di Formazione-Aggiornamento Professionale e Cucina Sperimentale sempre inerenti alle tematiche alberghiere:
  1. Attestato – “ruolo del cuoco nella prevenzione delle tossinfezioni alimentari” ; 1997
  2. Attestato – “sicurezza e igiene del lavoro nel settore sanitario” ; 1999
  3. Corso Formazione – “ristorazione sanitaria” ; 2002
  4. Corso Formazione – “operatori del comparto Ristorazione Collettiva Sanitaria” ; 2004 – 05 - 06 - 07 “ospedali riuniti marche nord”
  5. Partecipazione – EXPOSANITA' ; 2004
  6. Partecipazione – “settimana della vita collettiva” ; 2001
  7. Partecipazione – “tecniche di cucina sperimentale” ; 2005
  8. Partecipazione – “tecniche di cucina sperimentale” ; 2003
  9. attestato di idoneità tecnica per l'espletamento dell'incarico di “addetto antincendio” ; 2014
  10. attestato di formazione per gli addetti alle squadre di emergenza ; 2014
  11. attestato di formazione in materia di salute e sicurezza per i lavoratori dell'azienda ospedaliera “ospedali riuniti marche nord” ; 2014
  12. attestato di formazione per i rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza dell'azienda ospedaliera “ospedali riuniti marche nord” ; 2014
  13. attestato di formazione per i rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza ( aggiornamento) “ospedali riuniti marche nord” ; 2015
  14. attestato di partecipazione al corso di aggiornamento per i rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza presso sede I.N.R.C.A. di Ancona ; 2015
  15. attestato di partecipazione al seminario “il codice di comportamento” ospedali marche nord ; 2015
  16. certificato di formazione obbligatoria per operatori tecnici che utilizzano carrelli elevatori, “ospedali riuniti marche nord” ; 2014
  17. Corso Formazione/ aggiornamento professionale per gli operatori del comparto “Ristorazione Collettiva Sanitaria Azienda Ospedali Riuniti Marche Nord” ; per gli anni 2008 - 09 - 10 - 11 - 12 - 13 – 14 - 15 – 16 – 17 – 18 -19 – 20.
  18. attestato di formazione per Preposti alla sicurezza “ospedali riuniti marche nord” ; 2021

Fano ,li 15/11/2021

in fede  
Simoncini Andrea