

Rinaldo Silvagni

Via Gioacchino Rossini 8a
00034, Colferro (RM)
(+39) 3280028504

ESPERIENZA

Forni Riuniti Valpan, Colferro— Artigiano del pane

ANNO 1981 - 1990

Preparazione e lavorazione degli impasti per la produzione di vari tipi di pane e prodotti da forno

Cottura in forno con attenta supervisione dei tempi e delle temperature per garantire risultati ottimali.

Controllo della qualità dei prodotti finiti per assicurare standard elevati di freschezza e sapore.

Gestione delle scorte di ingredienti e materiali, assicurando la disponibilità e la freschezza.

Pulizia e manutenzione degli strumenti e delle attrezzature per garantire un ambiente di lavoro sicuro e igienico.

Gestione degli ordini e coordinamento delle forniture ai rivenditori per garantire una distribuzione efficiente.

APIC, Colferro— Caposquadra

ANNO 1990 - 2000

Coordinamento delle attività operative del team per garantire efficienza e produttività.

Supervisione del carico e scarico di materiali e merci, assicurando l'aderenza alle procedure di sicurezza.

Gestione dell'organizzazione del magazzino, ottimizzando gli spazi e migliorando il flusso dei materiali.

Pianificazione e assegnazione delle mansioni ai membri del team, monitorando le performance individuali.

Controllo delle scorte e gestione degli inventari, per mantenere l'efficienza operativa.

Implementazione di procedure di sicurezza per garantire un ambiente di lavoro sicuro e conforme alle normative.

COMPETENZE

Produzione

Coordinamento

Vendite

Gestione

Formazione

Logistica

LINGUE

Italiana

IMAC, Colleferro— Caposquadra

ANNO 2000 - 2005

Pianificazione e assegnazione delle mansioni ai membri del team, monitorando le performance individuali.

Controllo delle scorte e gestione degli inventari, per mantenere l'efficienza operativa

Formazione e sviluppo del personale, garantendo che tutti siano aggiornati sulle procedure e le normative

Interazione con altri reparti per coordinare le attività e soddisfare le esigenze aziendali.

P.IVA, Colleferro— Artigiano del pane in proprio

ANNO 2009 - 2022

Gestione dell'intero ciclo produttivo di pane, dolci, pasta e prodotti da forno, dalla preparazione alla vendita.

Sviluppo di ricette innovative e ottimizzazione dei processi di produzione per migliorare la qualità e l'efficienza.

Coordinamento delle vendite al dettaglio e gestione delle relazioni con i clienti per garantire un servizio clienti eccellente.

Fornitura di prodotti ai rivenditori, gestendo ordini e logistica per assicurare consegne puntuali

Controllo della qualità dei prodotti per garantire un prodotto valido al momento della vendita.

Gestione delle scorte e degli approvvigionamenti di ingredienti

Pensionato,

ANNO 2020 - PRESENTE

ISTRUZIONE

ITIS G. Vallauri, Velletri— Diploma

ANNO 1978 - 1979

Diploma Perito Elettronico