



FEDERICO DE GREGORIIS

COMPETENZE

- Doti comunicative e relazionali
- Attitudine al lavoro di squadra
- Attitudine al problem solving

COMPETENZE LINGUISTICHE

Italiano: Lingua madre

Inglese: Intermedio

PROFILO PROFESSIONALE

Sono una persona curiosa e appassionata, con una forte propensione alla ricerca e alla scoperta di nuove conoscenze. Affronto ogni compito con impegno, precisione e puntualità, ponendo grande attenzione ai dettagli e alla qualità del lavoro svolto. Mi piace lavorare in gruppo, poiché considero la collaborazione e il confronto con i colleghi elementi fondamentali per la crescita personale e professionale, nonché per il raggiungimento di risultati condivisi.

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Tirocinio applicativo Vivaio Primolivo - Bettona (Pg)	09/2025 – 10/2025
Cameriere/Barman Sergio srl - Tortoreto lido (Te)	08/2025 – 09/2025
Cameriere Mediterranea sede Via Mazzini - Perugia	05/2025 – 06/2025
Cameriere Mediterranea sede Tre Archi - Perugia	02/2024 - 12/2024
Cameriere/barman Sergio srl - Tortoreto lido	04/2023 - 09/2023
Tirocinio applicativo Università degli studi di Teramo – laboratorio di microbiologia alimentare	11/2022 – 09/2023

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Laurea magistrale: Tecnologie e biotecnologie degli alimenti, 2023 - presente
UniPg - Perugia

- Studente in Tecnologie e Biotecnologie degli alimenti, curriculum Tecnologie olivicolo-olearie. Oltre alla chimica e alle fasi di produzione di alimenti di origine sia vegetale che animale, il mio percorso di studi si occupa nello specifico dell'Olio d'oliva in tutta la filiera, dallo studio di un impianto, fino all'imbottigliamento e stoccaggio del prodotto. Attualmente sto sviluppando il mio lavoro di tesi magistrale inerente alla micropropagazione dell'olivo utilizzando farine di basalto come biostimolante.

Laurea Triennale: Scienze e Tecnologie Alimentari, 2018 - 2023
UniTe - Teramo

- Laureato a ottobre 2023 con la votazione di 93 su 110 con una tesi in microbiologia alimentare dal titolo: "Calcolo del tempo di riduzione decimale di *Bacillus cereus* e *Bacillus subtilis* sottoposti a diversi trattamenti termici" con relatore Antonello Paparella.

Diploma superiore: Enogastronomia, 2012 - 2017
Istituto Alberghiero Filippo Buscemi - San Benedetto del Tronto

CORSI E SEMINARI

- Corso base di Protezione civile In corso
- Preparazione all'esame EIPASS per competenze informatiche aprile 2025
- Corso di formazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro (cod.ATECO: 85.42.00) novembre 2021
- Certificato HACCP (Regione Abruzzo) validità permanente

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e dell'art. 13 GDPR (Regolamento UE 2016/679) ai fini della ricerca e selezione del personale.

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti in questo CV ai fini della ricerca e selezione del personale.