



## 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

<b>Tirocinio applicativo</b> Vivaio Primolivo - Bettola (Pg)	09/2025 – 10/2025
<b>Cameriere/Barman</b> Sergio srl - Tortoreto lido (Te)	08/2025 – 09/2025
<b>Cameriere</b> Mediterranea sede Via Mazzini - Perugia	05/2025 – 06/2025
<b>Cameriere</b> Mediterranea sede Tre Archi - Perugia	02/2024 - 12/2024
<b>Cameriere/barman</b> Sergio srl - Tortoreto lido	04/2023 - 09/2023
<b>Tirocinio applicativo</b> 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 micropagazione 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.