

Curriculum Vitae Europass



Informazioni personali

Cognome(i)/Nome(i) **De Francesco Giovanni**
Indirizzo(i) Via Roma 61 – 82020 Foiano Val Fortore (BN)
Telefono(i) **Mobile** +39 320 8488294
Fax
E-mail jankkero@hotmail.it; gio.defranceso@hotmail.it
Cittadinanza Italiana
Data di nascita 18/04/1984
Sesso Maschile

Occupazione desiderata/Settore professionale

Produzione e Ricerca nel settore delle Tecnologie Agroalimentari

Istruzione e formazione

Date 2007 - 2010
Titolo della qualifica rilasciata TECNOLOGIE E BIOTECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI
Principali tematiche/competenza professionali possedute
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Università degli Studi di PERUGIA - Facoltà di AGRARIA
Livello nella classificazione nazionale o internazionale **Laurea magistrale** (post riforma)

Date 2003 - 2007
Titolo della qualifica rilasciata SCIENZE E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI
Principali tematiche/competenza professionali possedute
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Università degli Studi di PERUGIA - Facoltà di AGRARIA
Livello nella classificazione nazionale o internazionale **Laurea a 3 anni** (post riforma)

Esperienza professionale

Date 04/2005 – 05/2005
Lavoro o posizione ricoperti Laboratorio Analisi industria lattiero-casearia
Principali attività e responsabilità Tirocinante
Nome e indirizzo del datore di lavoro **Grifo Latte** Società Agricola Cooperativa Strada dei Loggi, 59 – 06087 Ponte San Giovanni (PG)
Pagina 1 / 3 - Curriculum vitae di Per maggiori informazioni su Europass: <http://europass.cedefop.eu.int>
Cognome/i Nome/i © Comunità europee, 2003 20051110

Tipo di attività o settore | Settore Agroalimentare
 Date | 09/2009 – 07/2010
 Lavoro o posizione ricoperti | Produzione e ricerca sulla birra come tesista presso il C.E.R.B., Sommelier
 Principali attività e responsabilità | Tesista sulla filtrazione tangenziale della birra
 Nome e indirizzo del datore di lavoro | **C.E.R.B.**, via Corrotaldo s.n.c. - Casalina di Deruta 06051 (Perugia)

Tipo di attività o settore | Settore Agroalimentare
 Date | 09/2010
 Lavoro o posizione ricoperti | **Sommelier**
 Principali attività e responsabilità | Sommelier durante eventi enogastronomici
 Nome e indirizzo del datore di lavoro | A.I.S., Associazione Italiana Sommeliers, Viale Monza 9 20125 Milano (Mi)

Tipo di attività o settore | Settore Agroalimentare
 Date | 04/2000+
 Lavoro o posizione ricoperti | **Macellaio**
 Principali attività e responsabilità | Sezionamento e vendita al dettaglio carni
 Nome e indirizzo del datore di lavoro | Macelleria De Francesco, via Santa Maria, 82020 Foiano Val Fortore (BN)

Capacità e competenze personali

Madrelingua | no

Altra(e) lingua(e)

Autovalutazione

Livello europeo (*)

Inglese

Francese

Comprensione				Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
B1	Autonomo	B2	Autonomo		Base	A2	Base	A2	Base
B1	Autonomo	B2	Autonomo		Autonomo	A2	Autonomo	A2	Base

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze sociali | Ho un ottimo spirito di gruppo derivante dall'esperienza della tesi specialistica presso un ente pubblico e dall'esperienza universitaria dove la maggior parte delle attività le ho svolte in gruppo. Inoltre negli anni dell'università ho sviluppato una buona capacità di comunicazione derivante dal continuo confrontarsi con persone di elevato livello culturale e scientifico

Capacità e competenze organizzative | Spesso ho organizzato eventi universitari e sportivi, nel campo lavorativo non ho incontrato grossi problemi ad organizzarmi personalmente e con i colleghi.

Capacità e competenze informatiche | **Sistemi operativi** : Ottima
Elaborazione testi: Ottima
Fogli elettronici : Ottima
Gestori database: Ottima
Navigazione in Internet : Ottima
Reti di Trasmissione Dati: Buona
Realizzazione siti Web : Ottima
Multimedia (suoni, immagini, video): Ottima

Patente | Automobilistica (patente B)

Ulteriori informazioni

Ho sviluppato negli anni una buona esperienza in diverse tecnologie alimentari, soprattutto trasformazione carni, produzione birra, produzione vino. Sono Sommelier Professionista dal febbraio 2009, inoltre ho conseguito il diploma 'Come Diventare Birraio' a Perugia presso il C.E.R.B.. Ho prodotto vari tipi di birra artigianale, nonché svolto il mio lavoro di tesi Specialistica al C.E.R.B. (Centro di Eccellenza sulla Birra, Casalina (Pg)). Ho una ottima esperienza nella gestione di software e hardware, e lavoro indifferentemente con windows e linux. A ottobre inizio un corso di lingua inglese al fine di poter raggiungere una buona padronanza della lingua.