



CURRICULUM PROFESSIONALE

INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome Nome
Indirizzo
Recapito telefonico
e-mail

Data di nascita – luogo di
nascita

RE FRANCESCO
VIA MAROTTA,3 60123 ANCONA
339.2645303
francescore@hotmail.com

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Ruolo
- Principali mansioni e responsabilità

2015 in corso
*DOTT. FRANCESCO RE LIBERO PROFESSIONISTA (Consulenza ,
Formazione e Analisi settore alimentare, sicurezza sui luoghi di lavoro,
ambiente, privacy e sistemi di qualità).*
Ancona, Via Mario Torresi, 113. DOTT. FRANCESCO RE
AMBIENTE SICUREZZA E IGIENE ALIMENTI- formazione e analisi
TECNICO COMMERCIALE E FORMATORE NEL SETTORE IGIENE
DEGLI ALIMENTI
Responsabile commerciale e Consulente e Tecnico Alimentare , nel
corso dell'esperienza lavorativa ha sviluppato principalmente il settore
dei campionamenti analitici di acque e aria e della Formazione
Professionale partecipando in qualità di Docente a numerosi corsi quali:
CORSO DI BASE IN IGIENE ALIMENTARE (HACCP) in base al Reg.
CE 852/04, CORSI DI AGGIORNAMENTO E CORSI SPECIFICI PER
AZIENDE (sviluppando in particolar modo i seguenti temi:
-cenni di microbiologia alimentare
-le tossinfezioni alimentari
-le vie di contaminazione degli alimenti e la loro prevenzione
-l' importanza delle temperature e l' igiene del personale
-le operazioni di pulizia e disinfezione
-il quadro legislativo delle attività di produzione e commercializzazione
degli alimenti
Ha inoltre effettuato numerosi campionamenti analitici nel settore delle
acque , aria e alimenti, sviluppando particolare esperienza nel settore
turistico ricettivo e negli ambienti di lavoro (Legionella ed al.) e
acquisendo e lavorando per numerosi clienti sia in ambito privato che
pubblico.
Ha sviluppato particolare esperienza nelle pratiche di progettazione
autorizzazione locali per il settore alimentare

- Date (da – a) (2011-2015)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro BIOTECNICA DI MAGAGNINI E RE BIOLOGI ASSOCIATI Via la Torre, Castelfidardo - AN
 - Tipo di azienda o settore ANALISI E CONSULENZA AMBIENTE SICUREZZA E IGIENE ALIMENTI
 - Ruolo TITOLARE , RESPONSABILE COMMERCIALE E TECNICO FORMATORE NEL SETTORE IGIENE DEGLI ALIMENTI
 - Principali mansioni e responsabilità

Responsabile commerciale e Consulente e Tecnico Alimentare , nel corso dell'esperienza lavorativa ha sviluppato principalmente il settore della Formazione Professionale partecipando in qualità di Docente a numerosi corsi quali: CORSO DI BASE IN IGIENE ALIMENTARE (HACCP) in base al Reg. CE 852/04, CORSI DI AGGIORNAMENTO E CORSI SPECIFICI PER AZIENDE sviluppando in particolar modo i seguenti temi:

 - cenni di microbiologia alimentare
 - le tossinfezioni alimentari
 - le vie di contaminazione degli alimenti e la loro prevenzione
 - l' importanza delle temperature e l' igiene del personale
 - le operazioni di pulizia e disinfezione
 - il quadro legislativo delle attività di produzione e commercializzazione degli alimenti

Ha sviluppato particolare esperienza nel Campionamento per analisi acque e alimenti e nelle pratiche di progettazione autorizzazione locali per il settore alimentare
-
- Date (da – a) (2009-2011)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro ADRIATIC SEA SRL VIA A. GRANDI, 13-A 60131 ANCONA
 - Tipo di azienda o settore ADRIATIC SEA-CONSULENZA AMBIENTE SICUREZZA E IGIENE ALIMENTI
 - Ruolo COMMERCIALE E FORMATORE NEL SETTORE IGIENE DEGLI ALIMENTI
 - Principali mansioni e responsabilità

Responsabile commerciale e Consulente e Tecnico Alimentare , nel corso dell'esperienza lavorativa ha sviluppato principalmente il settore della Formazione Professionale partecipando in qualità di Docente a numerosi corsi quali: CORSO DI BASE IN IGIENE ALIMENTARE (HACCP) in base al Reg. CE 852/04, CORSI DI AGGIORNAMENTO E CORSI SPECIFICI PER AZIENDE (COOP. RES-COOP. INTERVENTO 2) sviluppando in particolar modo i seguenti temi:

 - cenni di microbiologia alimentare
 - le tossinfezioni alimentari
 - le vie di contaminazione degli alimenti e la loro prevenzione
 - l' importanza delle temperature e l' igiene del personale
 - le operazioni di pulizia e disinfezione
 - il quadro legislativo delle attività di produzione e commercializzazione degli alimenti

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) (2005-2009)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Pegaso Management SAS Via Toscana, 1 Monsano (An)
- Tipo di azienda o settore Consulenza-servizi professionali d'impresa
- Ruolo Responsabile Divisione Alimenti e Sanità
- Principali mansioni e responsabilità Consulente e Tecnico , nel corso dell'esperienza lavorativa ha sviluppato principalmente il settore della Formazione Professionale partecipando in qualità di Docente a numerosi corsi quali: CORSO DI BASE IN IGIENE ALIMENTARE (HACCP) in base al Reg. CE 852/04, CORSI DI AGGIORNAMENTO E CORSI SPECIFICI PER AZIENDE (GRUPPO COAL) sviluppando in particolar modo i seguenti temi:
 - cenni di microbiologia alimentare
 - le tossinfezioni alimentari
 - le vie di contaminazione degli alimenti e la loro prevenzione
 - l' importanza delle temperature e l' igiene del personale
 - le operazioni di pulizia e disinfezione
 - il quadro legislativo delle attività di produzione e commercializzazione degli alimenti

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) 1998-2005
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Francia Farmaceutici s.r.l., Via Pestagalli 7 Milano, dal 1998.
CIONI & Partners s.a.s., V.le Repubblica 245, Prato, dal 1999.
- Tipo di azienda o settore AZIENDA FARMACEUTICA
- Ruolo INFORMATORE MEDICO SCIENTIFICO
- Principali mansioni e responsabilità Esperienza di lavoro nella promozione vendite specialità farmaceutiche nella Regione Marche

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 2007
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Abilitazione e Iscrizione Albo dei Biologi
- Qualifica conseguita Votazione
- Date (da – a) 2001-2005
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università Politecnica delle Marche, Ancona
- Qualifica conseguita Laurea in Scienze Biologiche Indirizzo Marino
- Votazione 91 su 110
- Date (da – a) 1994
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Liceo Scientifico "Galilei Galileo" di Ancona

- Qualifica conseguita
Votazione

Maturità scientifica
40/60

**CAPACITÀ E COMPETENZE
INFORMATICHE E
STRUMENTALI**

- Esperienza in sistemi computerizzati e Office Automation
- Particolare esperienza ai collegamenti multimediali via Internet.

**CAPACITÀ E COMPETENZE
LINGUISTICHE**

- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione
orale

INGLESE
BUONO
BUONO

- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione
orale

SPAGNOLO
ELEMENTARE
ELEMENTARE

Il sottoscritto esprime il proprio consenso affinché i dati personali forniti possano essere trattati nel rispetto del D.Lgs. 196/2003 e del regolamento generale sulla protezione dei dati, n. 2016/679

18/01/2019

Firma

