

INFORMAZIONI PERSONALI

Aymon Battisti

TITOLO DI STUDIO PERITO ELETTRTECNICO

ESPERIENZA
PROFESSIONALEAttualmente
(marzo 2022-ad oggi)

Analista chimico

Heidelberg Materials, Ponte Oliveti - Sarche (Analista chimico)

- Controllo qualità nel processo produttivo del cemento.
- Verifica delle materie prime, dei semilavorati (clinker) e del prodotto finito (cemento) per garantire conformità agli standard tecnici, normativi e di ecosostenibilità.
- Analisi chimica e fisica, tecniche analitiche (con strumentazioni adatte), controllo di processo, verifica prodotto finale e gestione del laboratorio.
- Pulizia, manutenzione di base degli strumenti e riordino delle aree di lavoro.
- Redazione di documentazione reportistica relativa alla produzione giornaliera.

Novembre 2021 - febbraio 2022

Addetto a patinatrice online su macchina
in continua

Cartiere del Garda S.p.A

- Controllo macchina patinatrice in continua
- Manutenzione, verifiche e sistemazioni
- Controllo di qualità, valutazioni e segnalazione di eventuali difetti

Dal 2018 al 2021

Capo Turno

Carpet Backing, Ceniga di Dro (tessile chimico)

- Gestione di un team con particolare attenzione ad attività di motivazione e formazione continua al fine di garantire un'elevata qualità del servizio e un ambiente di lavoro salubre e produttivo.
 - Impiego di soluzioni e approcci conformi alle reali esigenze del cliente per garantire un servizio di eccellenza al fine di convertire l'esperienza soddisfacente in fidelizzazione.
 - Conseguitamento degli obiettivi assegnati nel pieno rispetto delle tempistiche stabilite, ottenendo risultati soddisfacenti sia su attività sviluppate a livello individuale che partecipando attivamente a progetti di team con impegno, capacità e dedizione costanti.
 - Conduzione della linea per l'imballaggio dei tessuti lavorati.
 - Affiancamento nell'utilizzo dei macchinari.
 - Redazione delle schede di lavorazione ed evasione delle pezze lavorate.
 - Bonifica dei tessuti da eventuali elementi esterni e finitura dei prodotti.
 - Impostazione dei parametri e operazione dei macchinari per la lavorazione del prodotto finale.
 - Pulizia, manutenzione di base dei macchinari e riordino delle aree di lavoro.
 - Carico, scarico e movimentazione di prodotti tessili utilizzando transpallet manuali ed elettrici.
 - Esecuzione dei controlli di qualità, valutazione e segnalazione di eventuali difetti secondo i criteri aziendali.
 - Verifica dell'assenza di eventuali difetti nel prodotto finito o pronta segnalazione delle difformità.
 - Pulizia e manutenzione ordinaria dei macchinari tessili e preservazione dei prodotti da eventuali contaminazioni in lavorazione.
 - Taglio e preparazione dei componenti esterni e interni, provvedendo all'eventuale correzione di imperfezioni.
 - Redazione di documentazione reportistica relativa alla produzione giornaliera.
 - Settaggio e conduzione delle macchine controllandone l'operato fino al termine della lavorazione.
 - Predisposizione dei supporti in base a lavorazione, macchinario, lunghezza e spessore dei materiali.
 - Caricamento dei materiali nei macchinari e gestione di scorte e giacenze di magazzino.
- Svolgimento dei rotoli in falda ed esecuzione delle cuciture testa-coda.

Dal 2015 al 2018

Operaio

Carpet Backing, Ceniga di Dro (tessile chimico)

- Controllo delle aree di lavoro per la rilevazione di perdite e malfunzionamenti a carico delle apparecchiature.
- Carico, scarico e movimentazione di prodotti tessili utilizzando transpallet manuali ed elettrici.
- Raccolta degli scarti di lavorazione per lo smaltimento o il riciclo e recupero del materiale.
- Redazione delle schede di lavorazione ed evasione delle pezze lavorate.
- Conduzione della linea per l'imballaggio dei tessuti lavorati.
- Campionamento dei nuovi prodotti ed esecuzione dei test di lavorazione sui campioni.
- Pulizia, manutenzione di base dei macchinari e riordino delle aree di lavoro.
- Esecuzione dei controlli di qualità, valutazione e segnalazione di eventuali difetti secondo i criteri aziendali.
- Caricamento dei materiali nei macchinari e gestione di scorte e giacenze di magazzino.
- Redazione di documentazione reportistica relativa alla produzione giornaliera.
- Settaggio e conduzione delle macchine controllandone l'operato fino al termine della lavorazione.
- Taglio e preparazione dei componenti esterni e interni, provvedendo all'eventuale correzione di imperfezioni.
- Smaltimento di rifiuti e scarti di lavorazione secondo le procedure aziendali e normative.
- Verifica dell'assenza di eventuali difetti nel prodotto finito o pronta segnalazione delle difformità.
- Predisposizione dei supporti in base a lavorazione, macchinario, lunghezza e spessore dei materiali.
- Pulizia e manutenzione ordinaria dei macchinari tessili e preservazione dei prodotti da eventuali contaminazioni in lavorazioni.

Stagione estiva 2013

Lavapiatti

Albergo due pini, Baselga di Pinè

- Supporto proattivo ai membri del team di cucina e/o sala durante i periodi di elevata affluenza.
- Rifornimento delle aree della cucina principale con articoli provenienti da scaffali, refrigeratori e congelatori.
- Pulizia e riposizionamento di stoviglie, bicchieri e utensili garantendone la costante disponibilità.
- Lavaggio di tavoli da lavoro, pareti, pavimenti e attrezzature per frigoriferi e cucina.
- Lavaggio di pentole, padelle e vassoi a mano e in lavastoviglie industriali.
- Carico delle stazioni di rifornimento in tutto il ristorante, comprese dispense, aree di servizio e insalatiere.
- Raschiatura e prelavaggio di piatti sporchi prima del passaggio in lavastoviglie.
- Lavaggio e sanificazione delle aree di preparazione dei cibi con strofinacci, acqua calda e prodotti specifici per la pulizia.
- Rimozione di scarti alimentari e di potenziali contaminanti dai contenitori dei rifiuti, dai macchinari e dai dispositivi di cottura.
- Pulizia di contenitori e bidoni della spazzatura.
- Pulizia e organizzazione efficiente delle aree cucina.
- Pulizia, sanificazione e organizzazione di carrelli per il cibo, cestini e scaffalature per la conservazione a secco.
- Lavaggio di articoli per buffet, ristorazione e banchetti, inclusi argenteria, stoviglie, utensili da cucina, attrezzature ed espositori.

Stagione estiva 2012

Aiuto Cuoco

Capannina, Baselga di Pinè

- Porzionatura e decorazione delle pietanze secondo il gusto estetico dello chef.
- Lavorazione e organizzazione degli ingredienti necessari alla preparazione delle pietanze.
- Preparazione di semilavorati quali salse e preparazioni preliminari.
- Controllo e rifornimento della dispensa e delle celle frigorifere.
- Controllo dei fuochi e dei forni, verificando la corretta cottura dei cibi.
- Igienizzazione degli ambienti e delle attrezzature di lavoro.
- Assistenza nella preparazione di pietanze classiche e ricette speciali.
- Selezione e lavorazione dei prodotti e degli ingredienti necessari alla preparazione dei piatti.
- Utilizzo dell'attrezzatura da cucina con particolare attenzione alla sicurezza e alle normative igienico-sanitarie.
- Utilizzo delle attrezzature per la cucina secondo le istruzioni del produttore e i protocolli di sicurezza interni.
- Pulizia e ispezione delle aree di preparazione degli alimenti secondo le procedure HACCP.
- Rispetto costante degli standard di qualità interni e delle migliori prassi del settore.
- Pulizia costante delle postazioni e degli ambienti di lavoro.

Stagione estiva 2011

Cameriere di sala

Albergo due pini, Baselga di Pinè

- Gestione del team di sala e bar.
- Collaborazione con il personale di cucina e bar per la composizione del menù.
- Illustrazione al cliente dell'offerta eno-gastronomica.
- Gestione delle prenotazioni e degli ordini.
- Consulenza al cliente nella scelta delle pietanze più adatte in base a gusti e specifiche esigenze alimentari.
- Comunicazione efficace alla clientela al fine di determinare eventuali preferenze e restrizioni alimentari e poter così consigliare adeguatamente cibi e bevande per il pasto.

Stagione estiva 2010

Raccolta piccoli frutti

G. Franceschi, Baselga di Pinè

- Organizzazione e trasporto di carrelli, contenitori e attrezzi impiegati per la raccolta di piccoli frutti
- Valutazione delle condizioni atmosferiche e dello stato del terreno prima dell'inizio della raccolta.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Scuola superiore da 2008 a 2014

Perito Elettrotecnico con valutazione finale 79/100

Istituto Tecnico Industriale "M. Buonarroti" , via Brigata Acqui 13, 38122 Trento

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	Buono	Buono	Buono	Buono	Buono
Tedesco	Elementare	Elementare	Elementare	Elementare	Elementare

Competenze professionali

- Buona padronanza di Arduino (conoscenza e programmazione con relativo linguaggio)
- Buona padronanza dei sistemi BUS
- Buona padronanza dei sistemi CAD (Progecad, Autocad, Fidocad)
- Buona padronanza di impianti civili ed industriali con MT e BT
- Buona padronanza delle macchine elettriche

Competenze informatiche

- Buona padronanza degli strumenti Microsoft Office
- Buona padronanza di pagine internet
- Buona padronanza di linguaggio C++ e Wiring
- Buona padronanza dei sistemi CAD
- Buona padronanza di posta elettronica

Competenze professionali

- Abituato a lavorare in turno
- Predisposizione al lavoro notturno
- Padronanza d'uso di macchinari industriali
- Predisposizione al lavoro di squadra
- Flessibilità e capacità di adattamento
- Comunicazione efficace
- Ottima manualità e velocità di esecuzione
- Tecniche di rifinitura
- Capacità di lavorare in autonomia
- Massima precisione, ordine e serietà
- Conoscenza di fasi e lavorazioni tessili
- Attitudine a seguire le istruzioni
- Problem solving
- Multitasking
- Capacità di pianificazione delle attività
- Processi e cicli di pulizia e riordino
- Manualità e velocità di esecuzione
- Predisposizione al lavoro in team
- Conoscenza dei materiali
- Padronanza di strumenti e tecniche di base
- Conoscenza e rispetto delle norme di sicurezza
- Capacità di ascolto attivo
- Doti organizzative
- Capacità di accoglienza e gestione del cliente
- Resistenza allo stress
- Pulizia e igiene
- Flessibilità, dinamismo e motivazione
- Capacità di risoluzione dei problemi
- Buona manualità
- Completa autonomia operativa
- Abile uso dei DPI
- Resistenza alla fatica
- Comprensione delle procedure di lavoro
- Precisione esecutiva
- Comprensione dei cicli di produzione
- Doti organizzative e di gestione del tempo
- Spiccata proattività e spirito di iniziativa
- Familiarità con l'uso dei principali DPI
- Predisposizione al lavoro manuale e ripetitivo
- Conoscenza delle caratteristiche dei materiali

Altre competenze

- Possiedo buone conoscenze dell'ambito lavorativo in fabbrica, comunicazione e organizzazione in team
- Possiedo buone conoscenze di macchinari industriali
- Possiedo buone competenze ad interagire con colleghi e clienti acquisite nelle mie esperienze lavorative
- Possiedo buone competenze nella comprensione ad ascoltare ed elaborare
- Conoscenza base HACCP

Patente di guida

Patente categoria B

ULTERIORI INFORMAZIONI

- Attestato di partecipazione al corso scolastico "Network impresa-lavoro in collaborazione con Telecom"
- Attestato di partecipazione al corso scolastico "Fixo progetto scuola-università-lavoro con la collaborazione di Adecco"

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".