



CURRICULUM VITAE

Reso ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000, n. 445
secondo forma di

- DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE
- DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO DI NOTORIETA'

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	<i>VIDONI FABRIZIO</i>
Codice Fiscale	VDNFRZ76M16C758P

ESPERIENZA LAVORATIVA

Da MAGGIO 1996 AD OGGI	
Profilo professionale	<i>ADDETTO AI SERVIZI DI CUCINA</i>
Ragione sociale ed indirizzo del datore di lavoro	AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA - OPERA PIA COIANIZ, VIA P. COIANIZ 8 TARCENTO (UD)
Tipologia dell'Azienda	<i>PUBBLICA</i>
Tipo di impiego	<i>INDETERMINATO</i>
Principali mansioni e responsabilità	CAPO CUOCO

ISTRUZIONE

Data conseguimento titolo	<i>1994</i>
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	ISTITUTO ALBERGHIERO "B. STRINGHER" UDINE
Qualifica conseguita	ADDETTO AI SERVIZI DI CUCINA
Durata	3 ANNI

FORMAZIONE

Evento di Maggio 2023	<i>FORMAZIONE OBBLIGATORIA</i>
Ente organizzatore	<i>A.S.P Opera Pia Coianiz</i>
Titolo	<i>Formazione particolare aggiuntiva dei preposti</i>
Durata	<i>8 ore</i>
Evento di Aprile 2022	<i>FORMAZIONE OBBLIGATORIA</i>
Ente organizzatore	<i>AIFOS Aurea Professional s.r.l</i>
Titolo	<i>Corso di Aggiornamento per addetto prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione emergenze (rischio alto)</i>
Durata	<i>8 ore</i>
Evento di Settembre 2019	<i>FORMAZIONE OBBLIGATORIA</i>
Ente organizzatore	<i>A.S.P Opera Pia Coianiz</i>
Titolo	<i>Responsabili OSA</i>
Durata	<i>8 ore</i>
Evento di Aprile 2016	<i>FORMAZIONE FACOLTATIVA</i>
Ente organizzatore	<i>Associazione cuochi di Udine</i>
Titolo	<i>L'orto in cucina</i>
Durata	<i>3 ore</i>
Evento di Giugno 2016	<i>FORMAZIONE OBBLIGATORIA</i>
Ente organizzatore	<i>A.S.P Opera Pia Coianiz</i>
Titolo	<i>Sistema di gestione antincendio</i>
Durata	<i>2 ore</i>

Evento di Ottobre 2016	<i>FORMAZIONE OBBLIGATORIA</i>
Ente organizzatore	<i>A.S.P Opera Pia Coianiz</i>
Titolo	<i>Aggiornamento dei lavoratori sul rischio da movimentazione manuale dei carichi</i>
Durata	<i>2 ore</i>

Evento di Settembre 2014	<i>FORMAZIONE OBBLIGATORIA</i>
Ente organizzatore	<i>A.S.P Opera Pia Coianiz</i>
Titolo	<i>Corso di formazione per responsabili dell'elaborazione e della gestione dell'applicazione della procedura di autocontrollo basata sul sistema HACCP nel settore alimentare</i>
Durata	<i>8 ore</i>

Evento di Giugno 2013	<i>FORMAZIONE OBBLIGATORIA</i>
Ente organizzatore	<i>A.S.P Opera Pia Coianiz</i>
Titolo	<i>Formazione particolare aggiuntiva dei preposti</i>
Durata	<i>8 ore</i>

Evento di Ottobre 2012	<i>FORMAZIONE OBBLIGATORIA</i>
Ente organizzatore	<i>A.S.P Opera Pia Coianiz</i>
Titolo	<i>Rischi e misure di prevenzione e protezione nella movimentazione manuale dei carichi inanimati</i>
Durata	<i>3 ore</i>

Evento di Dicembre 2011	<i>FORMAZIONE OBBLIGATORIA</i>
Ente organizzatore	<i>Comitato Provinciale Vigili del Fuoco di Udine</i>
Titolo	<i>Addetto antincendio</i>
Evento di Febbraio 2011	<i>FORMAZIONE OBBLIGATORIA</i>

Ente organizzatore	<i>Fire and Safety school</i>
Titolo	<i>Corso di aggiornamento antincendio per attività ad alto rischio</i>
Durata	<i>4 ore</i>
Evento di Novembre 2009	<i>FORMAZIONE OBBLIGATORIA</i>
Ente organizzatore	<i>IAL Udine</i>
Titolo	<i>Responsabile dell'elaborazione, della gestione e dell'applicazione della procedura di autocontrollo basata sul sistema HACCP nel settore alimentare</i>
Durata	<i>4 ore</i>
Evento di Giugno 2006	<i>FORMAZIONE OBBLIGATORIO</i>
Ente organizzatore	<i>CISEL Centro Studi Per Gli Enti Locali</i>
Titolo	<i>La ristorazione pubblica. Seminario avanzato</i>
Durata	<i>18 ore</i>
Evento di Agosto 2005	<i>FORMAZIONE OBBLIGATORIO</i>
Ente organizzatore	<i>Azienda sanitaria n. 4 Medio Friuli – Dipartimento di Prevenzione</i>
Titolo	<i>Strumenti e metodi di rilevazione e prevenzione dei rischi nutrizionali nelle residenze per anziani</i>
Durata	<i>2 ore</i>
Evento di Luglio 2005	<i>FORMAZIONE OBBLIGATORIA</i>
Ente organizzatore	<i>Azienda sanitaria n. 4 Medio Friuli – Dipartimento di Prevenzione</i>
Titolo	<i>Linee guida per l'elaborazione e la valutazione di un menu per gli ospiti delle residenze per anziani</i>
Durata	<i>2 ore</i>
Evento di Marzo 2005	<i>FORMAZIONE OBBLIGATORIO</i>
Ente organizzatore	<i>CISEL Centro Studi Per Gli Enti Locali</i>
Titolo	<i>Affido in Appalto, Principi Nutrizionali, Autocontrollo ed Aspetti Igienici Emergenti</i>
Durata	<i>15 ore</i>

Evento di Maggio 2004	<i>FORMAZIONE OBBLIGATORIA</i>
Ente organizzatore	<i>Zanussi Professional</i>
Titolo	<i>Tecniche di cucina</i>
Durata	<i>15 ore</i>
Evento di Ottobre 2000	<i>FORMAZIONE FACOLTATIVA</i>
Ente organizzatore	<i>Croce Rossa Italiana</i>
Titolo	<i>Incidenti domestici</i>
Durata	<i>3 ore</i>
Evento di Settembre 2000	<i>FORMAZIONE OBBLIGATORIA</i>
Ente organizzatore	<i>Sutter Professional</i>
Titolo	<i>Corso HACCP D.L.gs. 155</i>
Durata	<i>4 ore</i>

COMPETENZE

LINGUE	<i>Francese</i> <i>Livello scolastico</i>
INFORMATICHE	Pacchetto Office (Word ed Excel) Livello base

Rendo le dichiarazioni contenute nel presente curriculum, consapevole delle sanzioni penali, nel caso di affermazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del DPR 445 del 28.12.2000.

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

Artegna, 03/08/2024

In Fede

Fabrizio Vidoni

