

Alfredo Franco

Contatti

📍 95034, Bronte

Profilo Professionale

Eseguo il mio lavoro con assoluta precisione e organizzazione, realizzando verifiche della qualità dei processi messi in atto sulla base dei parametri prestabiliti. Da oltre un anno mi occupo della coordinamento e della gestione delle macchine dosatrici e svolgo attività di assistenza e supporto alla prevenzione di danneggiamenti e guasti delle apparecchiature, segnalando le non conformità al personale competente. Conosco le tecniche di imballaggio e di sigillatura e sono in grado di gestire in maniera autonoma le mansioni assegnate.

Capacità E Competenze

- Spirito di collaborazione
- Responsabilità

Esperienze Lavorative E Professionali

07.2025 - Attuale

Addetto alla produzione e confezionamento

Antichi sapori dell'etna - Bronte, CT

- Confezionamento manuale di prodotti alimentari garantendo il rispetto della normativa HACCP:

06.2021 - 04.2024

Autista addetto alle consegne

Lavanderia barbagiovanni - Bronte, CT

- Verifica assieme al cliente sui colli e sulla correttezza della merce consegnata.
- Carico e scarico del veicolo assicurando l'integrità delle merci movimentate.
- Trasporto merci con correttezza, puntualità e rispetto delle norme aziendali.

11.2017 - 02.2020

Produzione prodotti tipici siciliani

Fratelli puglia - Randazzo , CT

- Collaborazione con la squadra nel coprire turni o svolgere mansioni scoperte all'occorrenza.
- Sistemazione e pulizia della postazione di lavoro al termine del turno.
- Pulizia e manutenzione delle macchine e degli strumenti utilizzati durante il turno di lavoro.

03.2011 - 08.2016

Pasticcere

Saitta Antonino - Bronte, CT

- Preparazione degli impasti di pasticceria dolce e salata.
- Preparazione di creme, gelatine e ripieni per i prodotti di pasticceria fresca.
- Preparazione e cottura di biscotti, cialde, e altra pasticceria secca.
- Preparazione e decorazione di piccola pasticceria fresca e secca.
- Decorazione di torte con elementi e ingredienti classici o personalizzati secondo i gusti dei clienti.
- Preparazione di panettoni, pandori, e colombe artigianali.

10.2007 - 03.2009

Pasticcere

Galaxy di marullo antonino - Bronte, CT

- Realizzazione di dolci regionali tipici della pasticceria italiana tradizionale.
- Preparazione di panettoni artigianali e prodotti dolciari delle festività.
- Pulizia e manutenzione periodica di strumenti, utensili e superfici usate per la preparazione degli alimenti per prevenire i rischi di contaminazioni.
- Produzione di dolci tradizionali, panettoni artigianali e prodotti di pasticceria di vario genere, ottenendo riconoscimenti e premi importanti.

08.1999 - 12.2006

Aiuto pasticciere

Caraci nunzio s.n.c - Bronte, CT

- Preparazione della piccola pasticceria in funzione delle ricette standard dello chef.
- Riordino delle attrezzature di laboratorio, pulizia e sanificazione dell'area di lavoro.
- Scelta, pesatura e miscelazione degli ingredienti per la realizzazione degli impasti.
- Selezione, lavaggio e taglio della frutta in base al prodotto da realizzare.
- Ricevimento delle materie prime, verifica e organizzazione delle scorte.

Istruzione E Formazione

1997

Licenza Media, Scuola media statale Luigi Castiglione - Bronte, CT