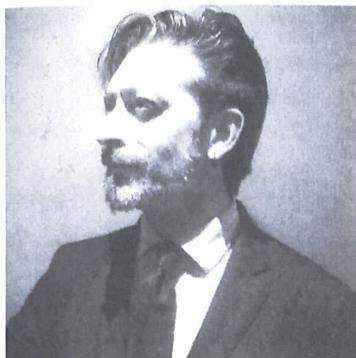


INFORMAZIONI PERSONALI



De Luca Marco Giuseppe

Sesso maschile | Data di nascita 02/06/1977 | Nazionalità Italiana

Laurea in **Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro** (settore Med/50 - L/SNT4 – Classe delle Lauree in Professioni Sanitarie della Prevenzione) conseguita presso l'**Università Degli Studi di Milano** il 30 aprile 2020 (93/110) con tesi dal titolo "**SCENARI DI ESPOSIZIONE ALLA FORMALDEIDE E SICUREZZA PRESSO IL LABORATORIO DI ANATOMIA PATOLOGICA DI UN GRANDE OSPEDALE LOMBARDO**", specifica riguardo al rischio chimico (titolo IX Dlgs 81/2008) in sanità.

Iscrizione all'Albo professionale per le provincie di Milano Como Lecco Lodi Monza-Brianza Sondrio dal 07/09/2020.

TITOLO DI STUDIO

1500 ore di Tirocinio certificate presso la ATS (ex ASL) regione Lombardia, svolto principalmente nell'ambito ispettivo dalla sede di via Statuto, via Ricordi e via Quarenghi con particolare riferimento al settore PSAL (Prevenzione e sicurezza negli ambienti di lavoro) e Igiene degli Alimenti. Per quattro anni, il mio principale impegno (a parte il lato accademico, medico e chirurgico) è stato l'attività ispettiva con la AC presso luoghi di lavoro. Ho svolto inchieste (legate al segreto istruttorio) su incidenti con morti o feriti in ambito lavorativo.

Tali ore fanno parte del percorso formativo universitario (link al sito d'ateneo <https://tpal.cdl.unimi.it/it> con descrizione dei crediti), e sono necessarie oltre al percorso accademico per il conseguimento dei CFU necessari alla Laurea.

ESPERIENZA
PROFESSIONALE:

- Ottobre 2020 – Attualmente
- Nome e indirizzo del datore di lavoro: ATS Regione Lombardia
 - Tipo di azienda o settore: Pubblica Amministrazione, sanità
 - Tipo di impiego: **Unità di crisi Covid**
 - Principali mansioni e responsabilità: Call center, contact tracing, gestione amministrativa
-
- Novembre 2016 – Aprile 2020
- Nome e indirizzo del datore di lavoro: Rossomattone, via Soperga 22, Milano
 - Tipo di azienda o settore: Horeca, Ristorante italiano, pizzeria
 - Tipo di impiego: **Cameriere**
 - Principali mansioni e responsabilità: Cameriere di sala extra nei weekend e saltuario
-
- Maggio 2016 – Ottobre 2016
- Nome e indirizzo del datore di lavoro: WellKome, via Bezzecca 10, Milano
 - Tipo di azienda o settore: Horeca, Ristorante tradizionale giapponese
 - Tipo di impiego: **Responsabile, Manager**
 - Principali mansioni e responsabilità: Gestione del personale, controllo rispetto del budget, approvvigionamento magazzino e derrate, cura del servizio (rispetto delle norme igienico-sanitarie e antinfortunistiche).
Barman, Tavola Fredda e Caffetteria.
-
- Novembre 2015 – Maggio 2016
- Nome e indirizzo del datore di lavoro: Glamour Cafè, via Santa Sofia 6, Milano
 - Tipo di azienda o settore: Horeca, Bar Paninoteca
 - Tipo di impiego: **Responsabile, Manager**
 - Principali mansioni e responsabilità:
Gestione del personale, controllo rispetto del budget, approvvigionamento magazzino e derrate, cura del servizio (rispetto delle norme igienico-sanitarie e antinfortunistiche).
Barman, Tavola Fredda e Caffetteria. Management del locale durante la transizione verso la nuova "Salumeria Il-Legale".
-

Aprile 2015 - 31 Ottobre 2015

- Nome e indirizzo del datore di lavoro: Manpower - Expo Milano 2015 S.p.A, via C. Pisacane 1, Pero (Mi)
 - Tipo di azienda o settore: Esposizione Universale Milano - Startup
 - Tipo di impiego: **Field Operations Project – Area Team Leader – Assistant Manager**
 - Principali mansioni e responsabilità: Organizzazione e Gestione delle attività dell'area assegnata (Padiglione Zero, Corea, Vietnam, Kuwait, USA, Marocco, Qatar), coordinamento di circa 25 operatori tra FOP e Guardie Giurate, responsabile antincendio e primo soccorso, preposto alla sicurezza, gestione delle emergenze, supporto, interfaccia e indirizzo dei clienti (visitatori, espositori, paesi ecc.), verifica degli standard di qualità dei servizi e monitoraggio degli interventi di ripristino. Gestione delle problematiche di security & safety in collaborazione con le rispettive Direzioni. Monitoraggio e garanzia della visitor experience secondo gli standard aziendali e il posizionamento strategico dell'offerta con l'obiettivo di aumentare la soddisfazione del cliente e attrarne di nuovi.
Dalla creazione del gruppo T&sa (Thematic Areas & Clusters), AS/Tesa, ovverosia assistant manager del gruppo di 5 architetti gestori del sito (building and dismanteling), con mansioni di coordinamento e raccolta informazioni dai colleghi ATL su quartieri, facendo da tramite coi suddetti, e da responsabile sul campo. Questa sottostruttura veniva creata poiché dette aree erano il fiore all'occhiello di Expo. Assistant manager aree Cluster 1, 2 e 3 Assistant manager Padiglione Zero Assistant manager – responsabile accordamenti su Decumano Est e Ovest
-

Maggio 2014 – Marzo 2015

- Nome e indirizzo del datore di lavoro: Coo.d.o – Cooperativa Dipendenti Ospedalieri, c/o Ospedale Niguarda, Milano
 - Tipo di azienda o settore: Horeca, gestione bar, tavola fredda, catering
 - Tipo di impiego: **Responsabile bar/tavola fredda, gestione catering Cameriere, Cuoco,**
 - Principali mansioni e responsabilità: Inizialmente banconista bar, presso due delle numerose strutture della ditta (ospedale San Carlo e Niguarda), nel tempo reso responsabile.
Fondamentale nelle operazioni di trattativa, e di coordinamento durante i servizi catering, esterni ed interni. Dal preventivo, alla mise en place, passando dalla preparazione.
-

Maggio 2013 – Marzo 2014

- Nome e indirizzo del datore di lavoro: Moovie S.r.l – Servizi alle produzioni
- Tipo di azienda o settore: Noleggio materiale cinematografico e produzioni audio/video
- Tipo di impiego: **Driver, Assistente alle produzioni, Runner**
- Principali mansioni e responsabilità: Ritiro e consegna materiale audio/video, assistenza sui set, controllo preventivi. Servizi di supporto a produzioni audio, video, cinema e short pubblicitari. Problem solving, e relazioni con clientela straniera e no.

- Dicembre 2009 – Marzo 2013
- Nome e indirizzo del datore di lavoro: Bar Poligono c/o Tiro a Segno Nazionale, sez. di Milano
- Tipo di azienda o settore: Horeca, Bar, Ristorante
 - Tipo di impiego: **Titolare del contratto di gestione, manager, socio**
 - Principali mansioni e responsabilità: Gestione del personale, controllo rispetto del budget, approvvigionamento magazzino e derrate, cura del servizio (rispetto delle norme igienico-sanitarie e antinfortunistiche). Banconista, cuoco.
-
- Gennaio 2009 – Dicembre 2009
- Nome e indirizzo del datore di lavoro: Free Art Cafè, via Vigevano 9, Milano
- Tipo di azienda o settore: Horeca, Bar, Tavola fredda, Locale notturno
 - Tipo di impiego: **Socio e Proprietario, manager**
 - Principali mansioni e responsabilità: Gestione del personale, controllo rispetto del budget, approvvigionamento magazzino e derrate, cura del servizio (rispetto delle norme igienico-sanitarie e antinfortunistiche). Barman e Tavola Fredda. Musicista con le band ingaggiate.
-
- Marzo 2009 – Dicembre 2009
- Nome e indirizzo del datore di lavoro: La Belle Alliançe Pub, via Meda 2, Milano
 - Tipo di azienda o settore: Horeca, pub inglese con cucina – Grill - Hamburger
 - Tipo di impiego: **Cuoco, Capopartita Secondi Piatti**
 - Principali mansioni e responsabilità: Responsabile della gestione della cucina, con particolare riferimento alle carni alla griglia, prodotto di punta del locale, e dei contorni. Controllo sanitario, della sicurezza e del magazzino alimentari.
-
- Marzo 2006 – Gennaio 2009
- Nome e indirizzo del datore di lavoro: L'Osteria di Franco Bisignani, Alzaia Naviglio Grande 47, Milano
 - Tipo di azienda o settore: Horeca, Osteria – Wine bar con piccola cucina
 - Tipo di impiego: **Manager, Cameriere, Cuoco**
 - Principali mansioni e responsabilità: Inizialmente cameriere di sala, con progressiva assunzione di responsabilità, in alternanza col proprietario. Sostituzione della cuoca Aniko Balász nella turnistica, (e nella copertura dei doppi turni in caso di eventi straordinari, quali ad esempio show cases, o Salone del Mobile) con mansione di gestione ordini, preparazione primi e secondi piatti.
-
- Giugno 2003 – Marzo 2006
- Nome e indirizzo del datore di lavoro: Bar Ristorante il Ponticello, Ripa di porta Ticinese 37
 - Tipo di azienda o settore: Horeca, Bar, Tavola Fredda, Ristorante, Locale Notturno, Live Music
 - Tipo di impiego: **Cameriere, Tavola fredda, Barman, Aiuto cuoco. Batterista della House Band**
 - Principali mansioni e responsabilità: Cameriere di sala, gestore della tavola

fredda. Formazione da Barman e da bass-boy nel primo anno, e prime esperienze in cucina, come aiuto. Negli ultimi 18 mesi, Capo barman del locale, e con regolarità batterista della band organizzatrice delle Jam sessions del giovedì.

Settembre 1993 – Giugno 2003

- Nome e indirizzo del datore di lavoro: IPT Bertarelli, C.so di P.ta Romana 110, Milano,
LCS Parini, via Goito 4, Milano
- Tipo di azienda o settore: Azienda di Famiglia. Bar interni alle scuole, Tavola fredda
- Tipo di impiego: **Manager, Banconista, Tavola fredda**
- Principali mansioni e responsabilità: Prima esperienza lavorativa. Barista, tavola fredda, manager dei due bar.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

ATTESTAZIONI di
PERFEZIONAMENTO
PROFESSIONALE:
2015 - 2020

- Preposto
- Addetto primo soccorso - corso 12H (rinnovato 2019)
- Operatore laico BLS
- Team eader
- Idoneità tecnica antincendio rischio elevato – 16H (voto 30/30)
- Project management
- Formazione generale in materia di sicurezza sul lavoro

2016-2020: Speciali corsi elettivi
universitari extracurricolari

- 15-06-2017 - Rischio biologico e biosicurezza nei laboratori analisi
- 16-06-2017 Valutazione del rischio Biomeccanico in Agricoltura
- 22-06-2017 Predisposizione e Redazione di un Documento di Valutazione dei Rischi
- 11-06-2018 La Valutazione del Rischio nelle industrie alimentari
- 12-06-2018 Analisi microbiologica nell'industria lattiero-casearia
- 26-09-2019 La valutazione del rischio nella logistica: MAPO e movimentazione carichi
- 08-10-2019 Specificità e complessità della valutazione dei rischi: la cantieristica di Metro 4 ATM

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano C2

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Letture	Interazione	Produzione orale	
Inglese	C1	C1	C1	C1	C1

Spagnolo

A2

A2

A2

A2

A2

Competenze comunicative

Nel corso degli anni, avendo sempre lavorato nell'ambito HORECA, ho sviluppato una forte propensione alla comprensione delle esigenze del cliente, e alla disponibilità. Amo molto il lavoro di gruppo e, nelle numerose esperienze con ruoli di responsabilità, ho imparato a motivare i miei collaboratori, e se necessario a formarli. Ho una notevole versatilità nel problem solving.

Durante la faticosa, ma esaltante, esperienza Expo ho smussato angoli caratteriali, e perfezionato le mie doti di leadership, ottenendo risultati eccezionali dai miei ragazzi, e soddisfazioni enormi. Una parte poi nodale del mio percorso di vita è stata il fare parte del Corpo Militare Croce Rossa Italiana, presso il quale ho fatto servizio attivo di 118 e Pronto Soccorso per 2 anni, cosa che mi ha insegnato il lavoro in emergenza e sotto forte stress. Tale esperienza mi ha inoltre formato alla medicina di base (oltre che a pazienza e a capacità di ascolto)

Competenze organizzative e gestionali

Ho le idee molto chiare sulle esigenze di gestione dei magazzini, e su quello che serve in un ambiente lavorativo, sia a livello organizzativo (personale, turnistica, tempistiche comportamenti ed approcci), sia a livello di inventario. Per abitudine al lavoro in ditte di mia proprietà o di cui ero quantomeno gestore, sono molto flessibile sugli orari e sulla durata dei turni.

Ottima in questo senso la partecipazione ad Expo. Misurandomi con quantità enormi di persone, per lo più straniere, ho avuto l'opportunità di crescere in tale direzione.

In questa fase, poi, ho coordinato gruppi di lavoro misti (colleghi e non) con appagamento mio, loro, e con soddisfacenti riscontri da parte dei miei responsabili.

Ho inoltre investito molto sulla capacità di team-working a tutti i livelli, sia come TL che come sottoposto gerarchicamente.

Competenze professionali

Ho un'ottima capacità di utilizzo del PC su piattaforma Windows, e nell'uso di internet per la mia personale formazione, che utilizzo di continuo per migliorare competenze specifiche e per rimanere aggiornato sulla mia materia di competenza (dato che il settore Safety necessita di continuo aggiornamento anche legislativo). Mi sono formato alla degustazione e alla conoscenza di vini, birre e liquori sia per passione che per necessità professionali.

Bisignani, fondatore del primo Wine Bar di Milano, mi ha formato alla sommellerie, nel quale sono portato, ma non esperto.

Ho iniziato a lavorare e vivere da solo molto giovane, e per mia specifica vocazione alla manualità (e all'ingegneria inversa), sono in grado di riparare moltissime cose, in specie, per ovvi motivi, l'attrezzatura da bar.

Patente di guida

Patente B presso MCTC di Milano

ULTERIORI INFORMAZIONI

CAPACITÀ E COMPETENZE
ARTISTICHE

Sono appassionato di storia dell'arte e amo la fotografia. Amo molto leggere, specie la saggistica, in particolare teologia, storia del cristianesimo e storia contemporanea.

Ho per vent'anni suonato la batteria a livello semi-professionale in band varie, ho all'attivo una produzione piuttosto variegata e gusti musicali eclettici.

Pratico l'arte marziale di spada giapponese di nome Kendo, a livello agonistico, da dieci anni, cosa che negli anni ha favorito il mio equilibrio psico-fisico, la forma, l'abitudine all'ascolto e la concentrazione.

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae
in base art. 13 del D. Lgs. 196/2003.

Data

Milano 20/11/2020

Firma

Marco De Luca