



Francesco Rabitti

Data di nascita: 15/03/1996 | **Nazionalità:** Italiana | **Numero di telefono:**

(+39) 3478984265 (Cellulare) | **Indirizzo e-mail:** francesco.rabitti@libero.it |

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/in/rabittifrancesco>

Presentazione:

Diplomato presso l'Istituto Tecnico Industriale Enrico Fermi di Modena a indirizzo Chimica dei Materiali e Biotecnologie ho proseguito i miei studi presso l'Università di Bologna laureandomi in Tecnologie Alimentari (corso di laurea triennale) nel 2019 e presso l'università di Modena e Reggio Emilia in Controllo e Sicurezza degli Alimenti (corso di laurea magistrale) nel 2022.

Di recente tramite il Master FSM, presso CSQA Scuola di Management Agroalimentare e Check Fruit, ho ottenuto le certificazioni di Manager e Auditor di Sistemi BRC/IFS, ISO22000:2018 + FSSC, ISO22005, ISO9001 e Lead Auditor di Food Safety Sistemi.

● ESPERIENZA LAVORATIVA

13/03/2023 – ATTUALE Bologna, Italia

QUALITY AND CONTROL ASSISTANT MOWI ITALIA SRL

Analisi qualitative del prodotto finito - risoluzioni controversie clienti - panel test nuovi prodotti e marketing- analisi non conformità- rapporto con fornitori

Impresa o settore Agricoltura, silvicoltura e pesca

01/05/2021 – 23/07/2022 Reggio Emilia, Italia

CONSULENTE AZIENDALE AGROALIMENTARE 3D QUASER

Consulenza in materia di certificazione agroalimentare su schemi HACCP, IFS Food, BRC, FSSC22000

01/05/2021 – 12/09/2022 Modena, Italia

DOCENTE DI SCUOLA SECONDARIA IIS FRANCESCO SELMI

Docente di laboratorio di chimica, igiene ed anatomia

01/06/2019 – 01/10/2019 Castelnuovo Rangone, Italia

ADDETTO CONTROLLO E QUALITÀ VILLANI SALUMI SPA

Monitorare le prestazioni del prodotto in ambito tecnico, analizzare le conformità ai requisiti di legge, segnalare eventuali discrepanze.

Analisi dei processi per trovare margini di miglioramento logistici e qualitativi.

Verifica costante del rispetto degli standard di qualità e delle caratteristiche finali sulla base della normativa vigente.

01/09/2018 – 10/12/2018 Haamenlinna, Finlandia

TIROCINIO UNIVERSITARIO HAMK UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCE

Ricerca e sviluppo di processi chimici-microbiologici per l'estrazione di zuccheri solubili da fonti vegetali di scarto alimentare e successiva conversione dei prodotti in biogas.

01/05/2015 – 01/06/2015 Modena, Italia

TECNICO SANITARIO DI LABORATORIO BIOMEDICO LABORATORIO CLINICO TEST

COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: **ITALIANO**

Altre lingue:

	COMPRENSIONE		ESPRESSIONE ORALE		SCRITTURA
	Ascolto	Lettura	Produzione orale	Interazione orale	
INGLESE	B2	B2	B2	B2	B2

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

10/09/2019 – 21/07/2022 Reggio Emilia, Italia

LAUREA IN CONTROLLO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

Indirizzo Reggio Emilia, Italia |

Campo di studio Agricoltura, silvicoltura, pesca e veterinaria non ulteriormente definite | **Voto finale** 105 |

Tesi IFS Food versione 7, nuovi adeguamenti ed implementazioni in azienda di torrefazione

08/01/2019 – 20/07/2019 Bologna, Italia

MASTER IN FOOD SAFETY MANAGEMENT CSQA Scuola di Management Agroalimentare

Certificazioni di Manager e Auditor di Sistemi BRC/IFS, ISO22000:2018, FSSC22000, ISO22005 e Lead Auditor di Food Safety Sistemi

Indirizzo Bologna, Italia |

Campo di studio Programmi e qualifiche interdisciplinari inerenti all'agricoltura, alla silvicoltura, alla pesca e alla veterinaria

01/09/2019 – 29/11/2019 Bologna, Italia

MASTER IN AUDITOR/LEAD AUDITOR DI SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITÀ Check-fruit S.r.l.

Certificazione UNI EN ISO 9001:2015

Indirizzo Bologna, Italia

10/09/2015 – 19/03/2019 Cesena, Italia

LAUREA IN TECNOLOGIE ALIMENTARI Alma Mater Studiorum - Università di Bologna

Indirizzo Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria, Cesena, Italia | **Voto finale** 102 |

Tesi Processi biotecnologici per il trattamento di residui della produzione del cetriolo

10/09/2010 – 10/07/2015 Modena, Italia

DIPLOMA DI CHIMICA, MATERIALI E BIOTECNOLOGIE, ARTICOLAZIONE CHIMICA E MATERIALI ITIS Enrico Fermi

Indirizzo Modena, Italia

COMPETENZE DIGITALI

Gestione autonoma della posta e-mail | Utilizzo del browser | GoogleChrome | Windows |

Elaborazione delle informazioni | Risoluzione dei problemi | Sistemi Operativi Windows

9XNT2000XPVistaSeven8Windows 10 Android | Buona padronanza del pc dei software ad esso correlati e del pacchetto Office

● ULTERIORI INFORMAZIONI

PATENTE DI GUIDA

Patente di guida: B

REFERENZE

Aurelio Trevisi Consulente aziendale agroalimentare

Il dott. Aurelio Trevisi è stato per me Mentore e Correlatore in questi mesi di collaborazione, durante i quali abbiamo seguito diverse aziende nel ramo alimentare per tutto l'intero iter certificativo (BRC, IFS Food).

E-mail a.trevisi@3dquaser.it

Maria Elena Martinelli Responsabile Ufficio Controllo e Qualità

Con molto piacere invio queste brevi righe di referenza per Francesco Rabitti che ha svolto il Tirocinio presso la nostra azienda per 3 mesi fino a settembre 2019.

Francesco si è dimostrato sin da subito molto disponibile ad apprendere e a collaborare con il proprio responsabile ma anche con i colleghi dell'Ufficio Qualità mettendosi a disposizione con spirito positivo e intraprendente.

In poco tempo ha acquisito le competenze di base per le attività di Controllo Qualità in particolare nella segnalazione delle non conformità ai Fornitori con i quali si è sempre rapportato in modo professionale educato e preparato. Ha inoltre lavorato con serietà e responsabilità alla raccolta dei dati delle sanificazioni in stabilimento raccogliendo le segnalazioni e rapportandosi con i capi reparto produttivi.

Ha lavorato con un buon grado di indipendenza, nonostante fosse una prima esperienza lavorativa.

Una delle qualità che maggiormente abbiamo apprezzato di Francesco è stato l'approccio proattivo e positivo nei confronti delle osservazioni che gli sono state rivolte. Ha sempre cercato di seguire i consigli ricevuti, in modo immediato e con ottimi risultati.

Se non avesse deciso di riprendere gli studi (scelta da noi condivisa comunque) avremmo senz'altro proseguito il rapporto di lavoro con lui.

E-mail MariaElena.Martinelli@villanisalumi.it | Telefono (+39) 3480193859

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".

Bologna , 19/04/2023



Francesco Rabitti