

INFORMAZIONI PERSONALI



SIMONETTI Marco

📍 Via Cappannini, 17, 60030 Serra De' Conti (AN) (Italia)

📞 3496056422

✉ lestanzedelchostro@gmail.com

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

-
- 2001–2006 **operaio apprendista e magazziniere (settore calzaturiero) - Solo periodo estivo**
A&G Calzaturificio, Serra De' Conti (AN) (Italia)
- 07/2011–11/2011 **Portiere d'albergo**
Hotel Giglio, Corinaldo (AN) (Italia)
Ho svolto varie mansioni, principalmente legate all'accoglienza degli ospiti, alla preparazione delle colazioni e al servizio come barista
- 10/2011–01/2012 **rilevatore per il XV censimento generale della popolazione e delle abitazioni ISTAT**
Comune di Serra De' Conti e ISTAT, Serra de' Conti (AN) (Italia)
- 04/2012–07/2012 **Progetto Leonardo "Green Skills in Motion" - Tirocinante**
Institutul de Cercetare- Dezvoltare pentru Ecologie Acvatice, Pescuit si Acvacultura, Galati (Romania)
Analisi per la determinazione della qualità eco-biologica delle acque in cui vengono allevati esemplari di *Cyprinus carpio*; l'esame consiste nella determinazione tassonomica del fitoplancton e dello zooplancton, nell'attribuire a ciascuna specie un punteggio e nel determinare l'indice complessivo di qualità dell'acqua.
Analisi per la stima del contenuto proteico nel filetto di carpa, tramite apparato Kjeldahl.
- 12/2012–07/2013 **Tecnico di laboratorio agrochimico (tirocinio)**
A.s.s.a.m. - Centro Agrochimico Regionale, Jesi (AN) (Italia)
Analisi chimico-fisiche su campioni di suolo ad uso agricolo: determinazione della tessitura del suolo, determinazione del contenuto in fosforo assimilabile (Metodo Olsen), determinazione della Capacità di Scambio Cationico, determinazione del contenuto di Azoto e calcolo del rapporto C/N, analisi dei cationi scambiabili tramite ICP, analisi del TOC e TEC.
Ho avuto inoltre la possibilità di conoscere ed applicare alcune analisi di routine su altre matrici organiche: Miele (determinazione di HMF, indice diastatico e contenuto di acqua), Olio d'oliva (polifenoli) e Latte (concentrazione di grasso, proteine e lattosio e carica batterica).
- 2012–2013 **Rilevatore per l'indagine sui consumi delle famiglie ISTAT**
Comune di Serra De' Conti e ISTAT, Serra De' Conti (AN) (Italia)
- 06/2013–10/2014 **Collaboratore addetto alla segreteria (categoria B1)**
Comune di Serra De' Conti - Ufficio Ambiente, Serra De' Conti (AN) (Italia)
Ho lavorato alla gestione informatizzata dei dati relativi al calcolo della TARES (Tassa Rifiuti e Servizi), principalmente tramite Excel, Access e il software gestionale del comune di Serra De' Conti

(Italweb).

Ho inoltre svolto un servizio informativo nei confronti dei cittadini sulle caratteristiche della nuova tassa sui rifiuti.

07/2015–alla data attuale

Socio responsabile settore commerciale

La Bona Usanza S.c.a r.l. (cooperativa agricola), Serra de' Conti (AN) (Italia)

La cooperativa "La Bona Usanza" di Serra De' Conti riunisce alcuni produttori marchigiani desiderosi di riportare sulla tavola i sapori della memoria e salvaguardare le tipicità gastronomiche del territorio.

Tra i prodotti anche due presidi Slow Food (cicerchia di Serra de' Conti e lonzino di fico).

Il mio compito è quello di seguire il settore commerciale: ricerca di clienti (ristoranti, osterie, enoteche, negozi specializzati in prodotti tipici), consegna e supporto ai commercianti in tutta l'area Marche e Romagna (attraverso contatto telefonico ed assidue visite), organizzazione eventi e degustazioni, partecipazioni a mercati a livello locale ed importanti fiere (Salone del Gusto di Torino, Gourmandia a Treviso) anche all'estero (Utrecht 2014, Colchester - UK nel 2015, Munchen Wine Hunter 2019).

Seguo la promozione web, curando i contenuti della Pagina Facebook. Mi occupo della fatturazione, inserendo anche il formato elettronico tramite DocEasy e sono responsabile di ciò che riguarda la riscossione clienti. Sono inoltre coordinatore del progetto B.A.L.T.I. (Misura 16.2 - Bando regionale) iniziato a marzo 2019 insieme ad UNIVPM, ASSAM, CIA Ancona, Pastificio Ciccarelli e che vede la mia azienda soggetto capofila: Il progetto si focalizza sullo studio della consociazione tra Cicerchia di Serra de' Conti e frumenti antichi e sullo sviluppo di prodotti innovativi e ad alto valore nutrizionale con farine di legumi.

06/2015–09/2015

Punto I.A.T. Serra de' Conti - Gestione

Pro Loco di Serra de' Conti (convenzione con Comune), Serra de' Conti (An) (Italia)

Ho partecipato al bando per la selezione di nr. 2 figure per il punto IAT appena aperto, riuscendo a classificarmi positivamente.

Attività di front office presso il punto i.a.t. sito in Via Armellini, 13 ed allestimento dell'ufficio con materiale informativo cartaceo.

Visite guidate per piccoli gruppi di turisti per il centro storico (visita alle chiese - S. Michele, S.ta Croce e S.ta Maria Maddalena, mura castellane, vicoli, ecc...)

Inserimento degli eventi estivi sul sito www.serradecontiturismo.it e implementazione dei testi relativi alle notizie storiche ed ai personaggi illustri.

Distribuzione del materiale informativo presso gli esercizi commerciali di Serra, le attività ricettive ed i produttori.

Svolgimento di un importante lavoro di distribuzione del materiale informativo presso gli altri punti IAT regionali.

Negli anni successivi, ho continuato la collaborazione con il punto IAT come coordinatore dei ragazzi che sono stati selezionati di volta in volta per il front office.

02/2015–alla data attuale

Gestore

B&B Le Stanze del Chiostro, Serra de' Conti (AN) (Italia)

Dal 2015 gestisco un piccolo B&B nel centro storico di Serra de' Conti, insieme alla mia famiglia.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1999–2004

Maturità Scientifica

Liceo Scientifico "L. Da Vinci" - indirizzo P.N.I., Jesi (AN) (Italia)

2004–2007

Laurea Triennale in Scienze e tecnologie per l'Ambiente e la Natura

Università degli studi di Camerino - UNICAM, Camerino (MC) (Italia)

Sviluppo sostenibile, monitoraggio ambientale, biologia vegetale ed animale, scienze della terra.

2007–2010

Laurea Specialistica in Scienze Biomolecolari e Biofunzionali

Università degli studi di Camerino - UNICAM, Camerino (MC) (Italia)

Tesi svolta in ecotossicologia e monitoraggio ambientale tramite bioindicatori.

Titolo della tesi di laurea: "Tetrahymena thermophila, un organismo modello per la realizzazione di saggi ecotossicologici a livello molecolare".

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Lingue straniere

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	B2	B2	B2	B2	B2

First Certificate (Cambridge FCE) conseguito nel 2011 con 78/100 (B Grade)

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative Buone competenze comunicative, acquisite soprattutto con il mio lavoro attuale di responsabile commerciale.

Competenze organizzative e gestionali Buone capacità gestionali ed organizzative; capacità di lavorare in team per il raggiungimento di obiettivi comuni.

Competenze professionali Buona conoscenza del settore enogastronomico marchigiano, acquisita attraverso il mio attuale lavoro e i corsi tematici seguiti negli ultimi anni.

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente autonomo	Utente autonomo	Utente autonomo	Utente autonomo	Utente autonomo

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Buona padronanza degli applicativi del pacchetto Office

ULTERIORI INFORMAZIONI

Trattamento dei dati personali Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali,

Corsi Corso IFTS Tecniche di progettazione e realizzazione di processo artigianali di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica.
 I.I.S. Alfredo Panzini - Senigallia - biennio 2014/2015

Corsi Corso Sommelier AIS 1° e 2° Livello - Jesi (biennio 2017-2018)

SERRA DE' CONTI
 10/07/2018

