



Ministero della Giustizia

Sistema Informativo del Casellario

Certificato Penale del Casellario Giudiziale

(ART. 25 D.P.R. 14/11/2002 N.313)

CERTIFICATO NUMERO: 2207/2019/R

Al nome di:

Cognome

SOSI

Nome

MIRKO

Data di nascita

21/03/1993

Luogo di Nascita

ASCOLI PICENO (AP) - ITALIA

Sesso

M



sulla richiesta di:

INTERESSATO

per uso:

ALTRO MOTIVO DI ESENZIONE BOLLO E DIRITTI - RIDUZIONE DEL 50% DI BOLLO E DIRITTO EX LEGGE 3/19 ART.1 COMMA 14

Si attesta che nella Banca dati del Casellario giudiziale risulta:

NULLA

ESTRATTO DA: CASELLARIO GIUDIZIALE - PROCURA DELLA REPUBBLICA PRESSO IL TRIBUNALE DI ASCOLI PICENO

Si attesta l'avvenuto pagamento (art. 273 e 285 T.U. 30/5/2002 n. 115) del

☒ diritto di certificato

☐ diritto di urgenza

ASCOLI PICENO, 18/04/2019 09:09



IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO CERTIFICATIVO
(CORINALDESI CATERINA)

Il presente certificato non può essere prodotto agli organi della pubblica amministrazione o ai privati gestori di pubblici servizi della Repubblica Italiana (art. 40 D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445), fatta salva l'ipotesi in cui sia prodotto nei procedimenti disciplinati dalle norme sull'immigrazione (d.lgs. 25 luglio 1998, n. 286). Il certificato è valido se presentato alle autorità amministrative straniere.

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Telefono
E-mail

Nazionalità

Data di nascita

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita



SOSI MIRKO

L.GO MARTIRI DELLE FOIBE, 10 ASCOLI PICENO

3270686427

sosimirko@gmail.com

Italiana

21/03/1993

DAL 16/08/2016 AD OGGI

Tigre Villa Pigna (La Mia Gioia srls) Via d'Ancaria 1

Commercio

Specialista di salumeria e formaggi anche con funzione di vendita

Responsabile banco taglio e libero servizio

DAL 08/01/2013 AL 01/08/2016

Supermercato Sigma Via Rigantè, 43 Ascoli Piceno

Commercio

Apprendista professionalizzante banco taglio

Organizzazione e gestione del reparto vendita banco al taglio e relazione con la clientela.

Dal 21/02/2018 al 11/04/2018

Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi ONAF

Metodica di assaggio dei formaggi, microbiologia del latte, cultura e normativa casearia, utilizzazione e abbinamenti dei formaggi

Diploma di Assaggiatore Onaf

Primo livello

Istituto Tecnico e Commerciale ITCG Umberto I° Ascoli Piceno

Topografia, Tecnologia delle Costruzioni, Costruzioni

Diploma di Geometra con indirizzo "costruzioni, ambiente e territorio"

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

ALTRE LINGUA

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

PATENTE O PATENTI

ITALIANA

INGLESE

BUONO

BUONO

BUONO

BUONA CAPACITÀ DI COMUNICAZIONE, OTTENUTA GRAZIE ALLA MIA ESPERIENZA DI RESPONSABILE DELLE VENDITE.

PADRONANZA DEI PROCESSI DI CONTROLLO QUALITÀ.

CAPACITÀ NELLA GESTIONE DEL LAVORO DI GRUPPO E NELLA PERCEZIONE DELLE ESIGENZE INDIVIDUALI.

ATTITUDINE AL CONTATTO CON LA CLIENTELA.

LEADERSHIP

SENDO DELL'ORGANIZZAZIONE

BUONA ESPERIENZA NELLA GESTIONE DI PROGETTI E GRUPPI

ORGANIZZAZIONE DEGLI ORARI DI LAVORO

GESTIONE DEGLI ORDINI.

OTTIMA CAPACITÀ DI UTILIZZO DI TUTTI GLI ATTREZZI DEL MESTIERE, NELLO SPECIFICO CAPACITÀ MANUALE DI TAGLIO SALUMI E FORMAGGI.

BUONA CAPACITÀ DI UTILIZZO DEL COMPUTER E CONOSCENZA DI VARI PROGRAMMI (ES. OFFICE WORD, EXCEL, POWER POINT..)

Patente di tipo B e tipo A

