



Enrico Vignolo

Carta d'identità: CA00361TZ

Permesso di lavoro: Italiana

Data di nascita: 04/12/2001

Luogo di nascita: Voghera, Italia

Nazionalità: Italiana

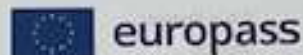
Sesso: Maschile

CONTATTI

📍 Corso Matteotti 24,
15048 Valenza, Italia
(Abitazione)

✉️ enrico.vignolo@gmail.com

☎️ (+39) 3804931096



PRESENTAZIONE

Sono una persona responsabile e precisa, con esperienza in gestione, organizzazione e lavoro di squadra. Ho sviluppato competenze operative come magazziniere e autista soccorritore, unendo disciplina, affidabilità e capacità di problem solving.

ESPERIENZA LAVORATIVA

- **Esselunga S.p.A.** Valenza, Italia
Responsabile di reparto macelleria
 01/10/2024 - Attuale
 - Gestione e organizzazione del reparto macelleria
 - Coordinamento del personale e pianificazione delle attività quotidiane
 - Controllo qualità, freschezza e corretta esposizione dei prodotti
 - Gestione ordini, scorte e rapporti con i fornitori
 - Applicazione delle normative HACCP e delle procedure di sicurezza alimentare
 - Assistenza e consulenza alla clientela
- **Esercito Italiano - Caserma "Baldassarre"** Mariaggi, Italia
Militare - Addetto alla gestione del magazzino ricambi mezzi militari
 28/03/2022 - 07/02/2024
 - Gestione e organizzazione del magazzino dei ricambi per mezzi militari
 - Controllo scorte, movimentazione materiali e registrazione documentale
 - Collaborazione con il personale tecnico e logistico
 - Rispetto delle procedure e delle normative di sicurezza militare
- **Croce verde Alessandria** Alessandria, Italia
Autista soccorritore (Servizio Civile Universale)
 29/04/2021 - 23/03/2022
 - Servizio di trasporto sanitario e assistenza a persone disabili o non autosufficienti
 - Collaborazione con il personale sanitario e volontari nei servizi di emergenza
 - Gestione delle operazioni logistiche e compilazione della documentazione di servizio

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- **01/10/2025 - 01/10/2025** Valenza, Italia
Attestato di formazione HACCP - Sicurezza e igiene alimentare Corso interno organizzato da Esselunga S.p.A.- Formazione HACCP obbligatoria per personale alimentare
 Campo di studio Sicurezza alimentare e igiene nella manipolazione degli alimenti
- **01/09/2014 - 19/06/2020** Valenza, Italia
Diploma di scuola secondaria di secondo grado - Indirizzo Design dei materiali e oreficeria Liceo Artistico "Carlo Carrà" - Istituto Cellini
 Campo di studio Design dei materiali, progettazione orafa e arti applicate

COMPETENZE LINGUISTICHE

LINGUA MADRE: italiano

Altre lingue:

inglese

Ascolto B1

Produzione orale B1

Letture B1

Interazione orale B1

Scrittura B1

spagnolo

Ascolto A2

Produzione orale A2

Letture A2

Interazione orale A2

Scrittura A2

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

PATENTE DI GUIDA

● Patente di guida: AM

● Patente di guida: B

COMPETENZE

Microsoft Office 365 - Ottime capacità di lavoro in squadra - Empatia e capacità di ascolto - Conoscenza delle norme igienico-sanitarie (HACCP) e della sicurezza alimentare - Gestione magazzino - Gestione reparto macelleria

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".

Valenza, 05/11/2025.

Enrico Vignola