



Informazioni Personali:  
Fabrizio Duca

I:

Data e Luogo di nascita:  
30/06/1962 – Città di Castello

## **Fabrizio Duca**

### **Istruzione e Formazione**

- Giugno 1980: Diploma di Maturità Scientifica presso Liceo Scientifico "Piero della Francesca" di Sansepolcro

### **Esperienza Professionale**

- Dal 1976 al 1979 : Lavori saltuari in agricoltura (tabacco e peperoni) e come manovalanza (facchinaggio e varie)
- Dal 01/06/1980 al 30/06/1980: lavoratore dipendente presso S.P.A. FINCARTA
- Dal 01/08/1981 al 17/10/1981: lavoratore dipendente presso S.P.A. ARTI GRAFICHE
- Dal 01/10/1981 al 14/11/1981: lavoratore dipendente presso S.P.A. CARTOTECNICA TIFERNATE
- Dal 01/04/1982 al 16/05/1982: lavoratore dipendente presso S.P.A. ARTI GRAFICHE
- Dal 01/11/1982 al 30/11/1983: servizio militare
- Dal 01/12/1984 al 31/12/1985: titolare di licenza "Ambulante di frutta e verdura"
- Dal 01/01/1986 al 22/11/2020 : titolare di impresa commerciale presso PIZZERIA ROMA S.N.C
- Dal 23/11/2020 al 30/04/2021: macellaio qualificato presso macelleria in supermercato "Fresco Market" di Città di Castello.
- Dal 01/05/2021 ad oggi: titolare di impresa commerciale presso PIZZERIA ROMA S.N.C.

### **Capacità e Competenze personali**

- Madrelingua: Italiano
- Lingua Straniera: Inglese (livello scritto BUONO e livello parlato BUONO)
- Competenze Comunicative: Buone competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza lavorativa come titolare di ristorante e come organizzatore di eventi: in particolare Tiferno Comics e relative mostre annuali (socio fondatore dell'Associazione "Amici del Fumetto" di Città di Castello).
- Competenze informatiche: Buona conoscenza del pacchetto Office.
- Patente: patente B e automunito
- Attestato HACCP
- Attestato corso "Primo soccorso"

1

2

### Competenze relative al Lavoro

Dal 1986 come titolare d'impresa commerciale presso "Pizzeria Roma Snc" ho avuto responsabilità di:

- Rapporti con fornitori;
- Rapporti con commercialista;
- Rapporti con banche;
- Gestione del ristorante con capacità di :
  - Pizzaiolo
  - Preparazioni piatti del giorno
  - Taglio di carne (bistecche / tagliate / filetti di manzo, pollo, maiale ecc...)
  - Realizzazione gastronomica
  - Notevole capacità di realizzazione espressa dei piatti
  - Gestione della cucina durante i servizi diurni e serali
- Responsabile HACCP

Ho acquisito inoltre esperienza in tutti gli altri aspetti della gestione (sala, bar) e ho un ottimo rapporto di convivialità con i clienti.

Ho organizzato serate a tema e contest ed eventi a livello nazionale, come Associazione "Amici del Fumetto" di Città di Castello, sia mostra che festival.

**Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel curriculum vitae ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).**