



## Curriculum Vitae Europass



### Informazioni personali

Cognome/Nome Lisignoli Sara  
 Indirizzo [REDACTED]  
 Telefono [REDACTED]  
 E-mail [REDACTED]  
 Cittadinanza [REDACTED]  
 Data di nascita [REDACTED]  
 Sesso [REDACTED]

### Esperienza professionale

- |   |   |
|---|---|
| <p>Date<br/>Lavoro o posizione ricoperti<br/>Principali attività e responsabilità</p> | <p>Marzo 2021 – alla data attuale<br/>           Area CUN, gestione Commissioni e Mercato<br/>           - Gestione e coordinamento delle riunioni, della documentazione, delle comunicazioni e del protocollo delle Commissioni Uniche Nazionali;<br/>           - Sviluppo e supporto alla digitalizzazione delle schede di mercato e dei documenti necessari alle Commissioni;<br/>           - Organizzazione dei tavoli di filiera presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;<br/>           - Supporto e gestione delle Commissioni prezzi camerali;<br/>           - Supporto e formazione ai Commissari e ai funzionari camerali;<br/>           - Gestione dei rapporti con i funzionari camerali per la gestione operativa delle Commissioni.<br/>           - Stesura per il rinnovamento dei Regolamenti di rilevazione dei prezzi camerali;</p> |
| <p>Nome e indirizzo del datore di lavoro</p>  | <p><i>BMTI S.c.p.A. Via Ercole Oldofredi 23 - MILANO (MI) ITALIA</i></p>  |
| <p>Date<br/>Lavoro o posizione ricoperti<br/>Principali attività e responsabilità</p> | <p>Luglio 2020 – marzo 2021<br/>           Assicurazione Qualità<br/>           - Gestione informatica del sistema di tracciabilità aziendale<br/>           - Audit interni, verifica delle procedure aziendali e della modulistica pertinente</p>   |
| <p>Nome e indirizzo del datore di lavoro</p>  | <p><i>Industria Dolciaria Quaranta - Via Leonardo da Vinci, 247, 24043 Caravaggio BG<br/>           Produzione e controllo qualità alimentare</i></p>   |
| <p>Date<br/>Lavoro o posizione ricoperti<br/>Principali attività e responsabilità</p> | <p>Ottobre 2016 – aprile 2018<br/>           Assicurazione Qualità e Sicurezza<br/>           - Gestione manuale HACCP;<br/>           - Audit interni in molteplici terminali di distribuzione e redazione rapporti visite<br/>           - Verifica dati analizzati dal laboratorio su campioni alimentari e tamponi ambientali<br/>           - Aggiornamento database relativo alle non conformità (Excel)</p>  |
| <p>Nome e indirizzo del datore di lavoro<br/>Tipo di attività o settore</p>           | <p><i>Se.Ri. Catering srl - Viale Martesana, 115, 20090 Vimodrone MI<br/>           Ristorazione collettiva banqueting altro vending</i></p>  |

Date Aprile 2016 – ottobre 2016  
 Lavoro o posizione ricoperti Tirocinio curricolare  
 Principali attività e responsabilità Attività svolte in affiancamento al Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare:  
 - Partecipazione Audit di terza parte per il rinnovo della certificazione di qualità ISO 9001;  
 - Corsi di Formazione del Personale su Sicurezza e Igiene  
 - Audit interni in molteplici terminali di distribuzione e redazione rapporti visite  
 - Verifica dati analizzati dal laboratorio su campioni alimentari e tamponi ambientali  
 - Aggiornamento database relativo alle non conformità (Excel)  
 Nome e indirizzo del datore di lavoro Se.Ri. Catering srl - Viale Martesana, 115, 20090 Vimodrone MI  
 Tipo di attività o settore Ristorazione collettiva banqueting altro vending

Date Dicembre 2013 – gennaio 2020  
 Lavoro o posizione ricoperti Accoglienza e accrediti stampa – Hostess  
 Principali attività e responsabilità - Accoglienza a giornalisti e spettatori;  
 - Stampa e condivisione statistiche di gioco;  
 - Partecipazione alla conferenza stampa degli allenatori al termine di ogni partita.  
 Nome e indirizzo del datore di lavoro Società pallacanestro Olimpia Milano S.S.R.L. - Via Giuseppe di Vittorio, 6, 20057 Assago MI

## Istruzione e formazione

Date Novembre 2017 – marzo 2020  
 Nome e tipo d'organizzazione erogatrice Università degli studi di Milano – laurea magistrale (2 anni), Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari,  
 dell'istruzione e formazione Scienze e Tecnologie alimentari  
 Livello nella classificazione nazionale 105/110

Date Ottobre 2013 – dicembre 2016  
 Nome e tipo d'organizzazione erogatrice Università degli Studi di Milano - Laurea di primo livello (3 anni), Facoltà di Scienze Agrarie e  
 dell'istruzione e formazione Alimentari, Scienze e Tecnologie della Ristorazione

Date 2013 (anno maturità)  
 Nome e tipo d'organizzazione erogatrice Diploma di maturità scientifica,  
 dell'istruzione e formazione Liceo Scientifico Biologico "Cartesio" Cinisello B. (MI)

## Capacità e competenze personali

Madrelingua Italiano

Altra lingua Inglese

Autovalutazione  
 Livello europeo (\*)  
 Inglese

Comprensione				Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
B2	Autonoma	B2	Autonoma	B2	Autonoma	B2	Autonoma	B2	Autonoma

(\*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze sociali Grazie alle mie competenze comunicative, relazionali e di ascolto ho sempre instaurato ottimi rapporti con tutti i soggetti con cui ho avuto un regolare rapporto. Inoltre, l'empatia e la predisposizione ai rapporti interpersonali mi hanno aiutata a strutturare relazioni efficaci ed efficienti con i colleghi e i clienti e ad avere confronti produttivi durante lo svolgimento del lavoro.

Capacità e competenze organizzative Le capacità acquisite durante le esperienze lavorative mi hanno consentito di raggiungere un livello di organizzazione tale da ottimizzare il tempo a disposizione. Grazie alle mie esperienze professionali pregresse e durante il mio impiego presso le Commissioni Uniche Nazionali ho acquisito la capacità di lavorare sotto stress, riuscendo a svolgere i compiti in modo puntuale e soddisfacente.

Capacità e competenze tecniche	L'esperienza maturata attraverso le Commissioni Uniche Nazionali e le Commissioni Prezzi ha sviluppato la mia conoscenza e la mia esperienza sui mercati alimentari e ha permesso di affinare le mie abilità di mediazione e negoziazione, consentendomi di facilitare accordi comuni tra parti con interessi divergenti. Inoltre, ho potuto sviluppare la capacità di ascoltare attentamente, comprendere le diverse prospettive e lavorare verso soluzioni comuni. Infine, grazie alle mie precedenti esperienze nel controllo qualità ho affinato, oltre alle mie capacità organizzative, la mia conoscenza del sistema HACCP e in particolare del controllo visivo, della verifica della merce immagazzinata, della shelf life e della tracciabilità, delle norme igieniche, del controllo delle temperature e del microclima, della microbiologia alimentare e sull'igiene del personale.
Capacità e competenze informatiche	Ottima conoscenza S.O. Microsoft
Interessi e sport	Ho una grande passione per lo sport in generale, per tutti i giochi di squadra e per le passeggiate all'aria aperta. Da sempre ascolto molta musica di quasi tutti i generi e il mio entusiasmo e la mia curiosità mi portano a sperimentare di frequente nuove esperienze affrontando anche viaggi nazionali e internazionali.
Patente di guida	<b>B (automunita)</b>
Disponibilità a trasferte	<b>Si</b>

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) e successive modificazioni

 09/02/2024