

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	SFORZINI, FILIPPO
Indirizzo	VIA MARIA MONTESSORI N: 9 – 57128, LIVORNO, ITALIA
Telefono	0586/800491 349/4697093
Fax	0586/800491
E-mail	filipposforzini@virgilio.it
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	19/07/1984

ESPERIENZE LAVORATIVE

- Date (da – a) **SETTEMBRE 2012**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Agriturismo i Pini, di Località Santa Margherita 37 I-53037 San Gimignano
- Tipo di azienda o settore Azienda Vitivinicola
- Tipo di impiego assunto per il periodo di vendemmia sotto la direttive dell'enologo Luca D'attoma, con la qualifica di operaio specializzato, cantiniere.
- Principali mansioni e responsabilità In questo periodo ho svolto sia mansioni di raccolta in campo, che lavori di cantina quali rimontaggi, controllo temperature, misurazione gradi babo, svinatura, pressatura....

- Date (da – a) **MARZO/GIUGNO 2012**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università di Pisa, Facoltà di Agraria, via del Borghetto 80, Pisa.
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego tutoraggio
- Principali mansioni e responsabilità Supporto agli studenti per lo svolgimento di stage formativi presso aziende vitivinicole convenzionate con l'università di Pisa.

- Date (da – a) **AGOSTO/SETTEMBRE 2011**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Azienda Vitivinicola Duemani, Loc. Ortacavoli 56046 Riparbella (PI) Italy
- Tipo di azienda o settore Azienda Vitivinicola

- Tipo di impiego assunto per il periodo di vendemmia sotto la direttive dell'enologo Luca D'attoma, con la qualifica di operaio specializzato, cantiniere.
- Principali mansioni e responsabilità In questo periodo ho svolto operazioni in campo quali sfogliatura, diradamento e vendemmia. Inoltre ho effettuato lavorazioni in cantina come, cernita della uve, rimontaggi, misurazione gradi zuccherino, controllo temperature, svinatura, pressatura...
- Date (da – a) **AGOSTO/SETTEMBRE 2009**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Azienda Vitivinicola Duemani,
Loc. Ortacavoli 56046 Riparbella (PI) Italy
- Tipo di azienda o settore Azienda Vitivinicola
- Tipo di impiego assunto per il periodo di vendemmia sotto la direttive dell'enologo Luca D'attoma e la supervisione del Dott. Tofani, con la qualifica di operaio specializzato, cantiniere.
- Principali mansioni e responsabilità In questo periodo ho svolto sia mansioni di raccolta in campo, che lavori di cantina quali rimontaggi, controllo temperature, misurazione gradi babo, svinatura, pressatura....
- Date (da – a) **MARZO/APRILE 2009**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Azienda Vitivinicola Duemani,
Loc. Ortacavoli 56046 Riparbella (PI) Italy
- Tipo di azienda o settore Azienda Vitivinicola
- Tipo di impiego Operaio specializzato, cantiniere
- Principali mansioni e responsabilità In questo periodo ho svolto lavori in campo, quali legature e scelta dei germogli, ed operazioni di cantina come travasi e controllo dei vini in barrique.
- Date (da – a) **AGOSTO/SETTEMBRE 2008**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Azienda Vitivinicola Duemani,
Loc. Ortacavoli 56046 Riparbella (PI) Italy
- Tipo di azienda o settore Azienda Vitivinicola
- Tipo di impiego assunto per il periodo di vendemmia sotto la direttive dell'enologo Luca D'attoma e la supervisione del Dott. Tofani, con la qualifica di operaio specializzato, cantiniere.
- Principali mansioni e responsabilità In questo periodo ho svolto sia operazioni in campo, come diradamento e vendemmia che lavori di cantina; scelta delle uve, rimontaggi, travasi, controllo delle fermentazioni, svinature, pressature...
- Date (da – a) **SETTEMBRE 2007**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Azienda Vitivinicola Duemani,
Loc. Ortacavoli 56046 Riparbella (PI) Italy
- Tipo di azienda o settore Azienda Vitivinicola
- Tipo di impiego Stage formativo, sotto la direttive dell'enologo Luca D'attoma.
- Principali mansioni e responsabilità In questo periodo ho svolto lavori di campo come, sfogliatura, diradamento e vendemmia ed anche operazioni di cantina quali, rimontaggi, follature, travasi, controllo andamento fermentazioni, pressature, svinature...

<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>APRILE/GIUGNO 2007</p> <p>Vinsieme nel parco</p> <p>Azienda di promozione enogastronomica</p> <p>Stage formativo</p> <p>co-collaborazione per l'organizzazione all'evento enogastronomico "VININSIEME NEL PARCO" svoltosi l'8 giugno 2007 presso la Tenuta di San Rossore</p>
--	---

<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>SETTEMBRE/OTTOBRE 2006</p> <p>Azienda Vitivinicola Il Pollenza, via Casone, 4 Tolentino 62029 Macerata - Italia</p> <p>Azienda Vitivinicola</p> <p>Stage formativo universitario.</p> <p>In questo periodo ho svolto lavori di campo come, sfogliatura, diradamento e vendemmia ed anche operazioni di cantina quali, rimontaggi, follature, travasi, controllo andamento fermentazioni, pressature, svinature. Ho inoltre svolto analisi ed operazioni di laboratorio, quali controllo del Ph, grado zuccherino, controllo acidità volatile, controllo acidità totale...</p>
--	---

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita e votazione <ul style="list-style-type: none"> • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) 	<p>A.A. 2011/2012</p> <p>Università di Pisa, Facoltà di Agraria</p> <p>Agronomia, ecologia agraria, coltivazioni erbacee, orticoltura, coltivazioni arboree, costruzioni rurali, estimo, conservazione e trasformazione dei prodotti alimentari, zootecnia, idraulica agraria, fitoiatria e biomonitoraggio.</p> <p>Laurea Magistrale in Produzioni Agroalimentari e Gestione degli Agroecosistemi con votazione 110/100 e lode</p> <p>Laurea Magistrale</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita e votazione <ul style="list-style-type: none"> • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) 	<p>A.A. 2007/2008</p> <p>Università di Pisa, Facoltà di Agraria</p> <p>Botanica, chimica organica, chimica inorganica, chimica del terreno, biochimica, viticoltura, enologia, patologia viticola, microbiologia, entomologia viticola, meccanica agraria</p> <p>Laurea Triennale in Viticoltura ed Enologia, con votazione 102/110</p> <p>Diploma di Laurea</p>

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

A.A. 2003/2004

Istituto Tecnico Nautico A. Cappellini, Piazza Giovine Italia 1, Livorno

Navigazione, astronomia, meteorologia, carteggio, stesura e sviluppo di rotte di navigazione ortodromiche e lossodromiche.

Perito in Trasporti Marittimi, con votazione 100/100

Diploma di scuola Secondaria Superiore

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUA

INGLESE

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

buono
buono
buono

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Buona capacità di lavorare in team, acquisita attraverso sviluppo di progetti e lavori con altri colleghi nel corso degli studi universitari.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Buona capacità di organizzazione lavorativa, con buona capacità di relazione e di sviluppo di soluzioni ai problemi attraverso lo scambio di idee con il gruppo.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Buona conoscenza ed utilizzo di tutti i macchinari che si trovano all'interno delle cantine, acquisita attraverso le varie esperienze svolte nelle aziende vitivinicole.

CAPACITÀ E COMPETENZE INFORMATICHE

Ottimo utilizzo del computer, con ottima conoscenza ed utilizzo del pacchetto office. ottima capacità di sviluppare presentazioni sia attraverso l'utilizzo di PowerPoint che di indesign, buon utilizzo di autocad per lo sviluppo di progetti in campo agronomico; progetti di cantine, stalle, fienili, agriturismi.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Buona conoscenza dei criteri di stima dei danni e sviluppo di relazioni tecniche in merito, capacità acquisite nel corso degli studi universitari.

PATENTE O PATENTI

Patente automobilistica, categoria B e patente per motoveicoli, categoria A2.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003.

DATA E LUOGO
15/05/2012

FIRMA
FILIPPO SFORZINI