

CURRICULUM VITAE

DATI ANAGRAFICI

Nome e Cognome **FUNSHO SAHEEB**
Codice Fiscale **SHBFSH71S52Z335B**
Luogo e data di nascita **NIGERIA (EX) 12/11/1971**
Sesso **F**
Cittadinanza **NIGERIANA**
Domicilio **via dei bastai 19**
06100 PERUGIA (PG)
Residenza **via dei bastai 19**
06100 PERUGIA (PG)
Telefono (domicilio) **3200307630**
Telefono (residenza) **3200307630**
Cellulare **3200307630**
Patente posseduta **B**

STUDI E FORMAZIONE

Completati

LICENZA MEDIA

COMPETENZE LINGUISTICHE

• INGLESE	Letto MADRELINGUA	Scritto MADRELINGUA	Parlato MADRELINGUA
• ITALIANO	Letto MEDIO	Scritto MEDIO	Parlato MEDIO

ESPERIENZE PROFESSIONALI

- Dal **01/2023** al **03/2023**
presso l'azienda **HOME ASSISI S.R.L.**
con qualifica di **lavapiatti**
- Dal **09/2022** al **12/2022**
presso l'azienda **POCCIOLI ANTONELLA**
con qualifica di **badante**
- Dal **05/2022** al **08/2022**
presso l'azienda **RADICIONI LUCA**
con qualifica di **badante**
- Dal **10/2021** al **04/2022**
presso l'azienda **RICCI VELIA**
con qualifica di **badante**
- Dal **04/2021** al **12/2021**
presso l'azienda **RICCIOROSSO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE A RESPONSABILITA' LIMITATA**
con qualifica di **assistente domiciliare**

- Dal **07/2021** al **09/2021**
presso l'azienda **ABBATI ROSANNA**
con qualifica di **badante**
- Dal **12/2020** al **02/2021**
presso l'azienda **PALAZZETTI ROBERTO**
con qualifica di **badante**
- Dal **05/2020** al **10/2020**
presso l'azienda **TORDO FRANCO**
con qualifica di **badante**
- Dal **04/2019** al **04/2020**
presso l'azienda **TORDO FRANCO**
con qualifica di **badante**
- Dal **02/2019** al **03/2019**
presso l'azienda **FRALIC DI MICHELE OMICINI SAS**
con qualifica di **addetto alla pulizia delle camere**
- Dal **10/2018** al **01/2019**
presso l'azienda **FRALIC DI MICHELE OMICINI SAS**
con qualifica di **addetto alla pulizia delle camere**
- Dal **07/2015** al **07/2018**
presso l'azienda **SFONDALMONDO STEFANO**
con qualifica di **colf**
- Dal **06/2017** al **06/2018**
presso l'azienda **LAORETI MARIA GRAZIA**
con qualifica di **badante**
- Dal **09/2013** al **12/2013**
presso l'azienda **GIAPPICHINI DINA**
con qualifica di **badante**
- Dal **05/2012** al **10/2012**
presso l'azienda **TRONA ANITA**
con qualifica di **badante**
- Dal **09/2006** al **10/2006**
presso l'azienda **BRUGNOLI SRL SOCIETA' AGRICOLA**
con qualifica di **bracciante agricolo**
- Dal **03/2002** al **05/2002**
presso l'azienda **BARBI CLAUDIO**
con qualifica di **bracciante agricolo**
- Dal **09/2001** al **10/2001**
presso l'azienda **BARBI CLAUDIO**
con qualifica di **bracciante agricolo**

-
- In riferimento alla legge 196/03 "Tutela del trattamento dei dati personali", autorizzo espressamente l'utilizzo dei miei dati personali e professionali per esigenze di selezione e comunicazione

Data di rilascio **03/05/2024**



Innovazione
Terziario
Impresa Sociale



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
UMBRIA

ATTESTATO DI FREQUENZA

CORSO IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI TIPOLOGIA A

(TITOLARE DELL'IMPRESA ALIMENTARE E RESPONSABILE DELL'AUTOCONTROLLO)

Corso realizzato ai sensi del Reg CE 852/2004, Reg CE 853/2004 e DGR 208/2021

SI ATTESTA CHE:

FUNSHO SAHEEB

@NATO A IL 12/11/1971 C.F. SHBFSH71S52Z335B

ha frequentato il corso di formazione in materia di igiene degli alimenti – HACCP

Formazione BASE – Didattica FRONTALE, Durata ORE 12

Organizzato da **Iter S.c. a r.l.** – **Impresa Sociale** svoltosi dal **02/02/2024** al **15/02/2024**

Spoleto, 15/02/2024



Il responsabile del corso
(Dott.ssa *Giuliana Spaterna*)

HACCP - TIPOLOGIA A

Sede: Spoleto

Codice: GL0002_H11_UPS.5.22.2_07

Durata: 12 h

AGGIORNAMENTO

In caso di variazione del ciclo produttivo, dell'organizzazione e comunque massimo

entro il **15/02/2029**

PROGRAMMA

- **Nozioni microbiologiche:** di microbiologia, microrganismi patogeni, tossigeni, indicatori; azione sui microrganismi della temperatura, dell'acqua, del pH; principali malattie trasmesse con gli alimenti.
- **Le buone pratiche di lavorazione:** le buone pratiche di lavorazione (GMP); igiene delle strutture, delle attrezzature e della persona; cenni di tecnologia alimentare.
- **Principi e metodi HACCP, procedure aziendali di autocontrollo:** principi del sistema H.A.C.C.P.; documentazione; significato di punto critico di controllo; la contaminazione crociata e la separazione tra zona sporca e pulita; gestione delle non conformità; monitoraggio; tracciabilità e rintracciabilità alimentare
- **Quadro normativo:** quadro normativo di riferimento comunitario e nazionale (Reg CE 852-853-854-882/2004 e succ. mod., Reg CE 178/2002; D.lgs. 193/2007; Reg CE 2073/2005 e succ. mod.; Reg. CE 1169/11; Delibere Regionali); sistema sanzionatorio; gli organi di vigilanza e verifiche ispettive.



ATTESTATO DI MESSA IN TRASPARENZA DEGLI APPRENDIMENTI

VOCATIONAL TRAINING LEARNING OUTCOMES CERTIFICATE

In conformità agli standard di cui all'art.6 del D.Lgs. 16 gennaio 2013, n.13

Compliant with the national law

con valore di PARTE SECONDA

with value of SECOND PART

RILASCIATO A/AWARDED TO(*)

Cognome e Nome/ Family name and First name Saheeb Funsho

Nata/o a il / Place of birth - Date of birth 12/11/1971

Nazionalità/ Nationality

Codice fiscale / Public personal identification code SHBFSH71S52Z335B

RILASCIATODA/ISSUED BY (*)

Certification body

Ente

X accreditato/titolato, dalla Regione Umbria 10° mantenimento DD del 06/07/2021 n. 6661 allegato F – pubblicato nel BUR 45 del 21/07/2021

autorizzato con

APPRENDIMENTI ACQUISITI / ACQUIRED LEARNING OUTCOMES (*)

COMPETENZE / UC RAGGIUNTE

PROFILO DI RIFERIMENTO _____ Codice _____

Repertorio _____ Denominazione _____ liv. _____

CODICE	DENOMINAZIONE	LIVELLO	ADA/ATTIVITÀ

ELEMENTI DI COMPETENZA / UC RAGGIUNTI

PROFILO DI RIFERIMENTO **Tecniche innovative di caffetteria e servizio bar** Codice **19B02**

Repertorio *Repertorio degli standard professionali e formativi Regione Umbria* Denominazione **Tecniche innovative di caffetteria e servizio bar** liv. **3**

CODICE	DENOMINAZIONE	LIVELLO	ADA/ATTIVITÀ
UC3	Preparare e servire prodotti di caffetteria e snack	3	ADA.23.01.05 (ex ADA.19.13.33) - Preparazione di snack e bevande

DESCRIZIONE DELLA PROCEDURA DI MESSA IN TRASPARENZA (*)

Repertorio / sistema di codifica di riferimento

Repertorio regionale degli standard professionali della Regione Umbria

altro Repertorio

presente nel Repertorio nazionale:

non presente nel Repertorio nazionale:

Modalità / contesto di apprendimento

a) *formale*

codice e titolo percorso: UPS.5.22.2 TECNICHE INNOVATIVE DI CAFFETTERIA E SERVIZIO BAR

autorizzato da ARPAL UMBRIA in data 24/11/2022

finanziato da: ARPAL UMBRIA nel PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR) "Programma Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori – GOL"

b) *non formale*

attività:

ambito:

durata complessiva (n. ore) del percorso: 80 ore

Valutazione degli apprendimenti acquisiti

▪ tipologia di prova/e

▪ teorica (colloquio; test; ecc.) - n. prove alla fine di ogni UFC sono stati svolti dei colloqui e in due casi sono stati effettuati TEST

▪ prestazionale:

○ casistica/e grado complessità

○ attività

NOTE INTEGRATIVE

Data rilascio Attestazione

15/02/2024

n. protocollo

Timbro/Stamp Firma/Signature

(Responsabile del procedimento)

INNOVAZIONE TERZIARIO S.c.a.r.l.

Impresa Sociale


