



## Informazioni personali

<b>NOME/COGNOME</b>	<b>Rancan Davide</b>
<b>INDIRIZZO</b>	15/G, via Martiri di piazza Loggia, 25080, Mazzano (BS)
<b>TEL</b>	cell. 3284615286
<b>FAX</b>	
<b>E-MAIL</b>	<a href="mailto:davide.rancan96@gmail.com">davide.rancan96@gmail.com</a>
<b>NAZIONALITÀ</b>	Italiana
<b>DATA DI NASCITA</b>	11 Marzo 1996

## Esperienze lavorative

<b>DATE</b>	17/11/2020 - 28/03/2022
<b>NOME E INDIRIZZO DEL DATORE DI LAVORO</b>	Spazio 41 di Damiano Dargenio , Via benedetto Marcello, 41
<b>TIPO DI AZIENDA O SETTORE</b>	Studio fotografico
<b>TIPO DI IMPIEGO</b>	Assistente fotografo
<b>PRINCIPALI MANSIONI E RESPONSABILITÀ</b>	Assistente durante le riprese fotografiche e video. post produzione.
<b>DATE</b>	15/02/2016 - 30/05/2016
<b>NOME E INDIRIZZO DEL DATORE DI LAVORO</b>	Ristorante albergo San Michele - Ome - BS Via San Michele, 5
<b>TIPO DI AZIENDA O SETTORE</b>	Struttura alberghiera e ristorativa
<b>TIPO DI IMPIEGO</b>	Cuoco
<b>PRINCIPALI MANSIONI E RESPONSABILITÀ</b>	Aiuto cuoco per la preparazione di antipasti, primi piatti e secondi piatti e dessert.

**DATE** 08/09/2014 - 22/09/2014  
**NOME E INDIRIZZO DEL DATORE DI LAVORO** Grand Hotel - Gardone Riviera - BS  
Corso Zanardelli, 84  
**TIPO DI AZIENDA O SETTORE** Struttura alberghiera  
**TIPO DI IMPIEGO** Commis di cucina ( STAGE FORMATIVO)  
**PRINCIPALI MANSIONI E RESPONSABILITÀ** Aiuto cuoco per la preparazione di antipasti, primi piatti e secondi piatti.

**DATE** 01/06/2014 - 22/06/2014  
**NOME E INDIRIZZO DEL DATORE DI LAVORO** Pasticceria Vera - Rezzato - BS  
Via Giovanni XXIII, 11  
**TIPO DI AZIENDA O SETTORE** Bar - Pasticceria  
**TIPO DI IMPIEGO** Aiuto pasticciere ( STAGE FORMATIVO)  
**PRINCIPALI MANSIONI E RESPONSABILITÀ** Aiuto pasticciere per la preparazione di classici prodotti di pasticceria

**DATE** 27/05/2013 - 08/06/2013  
**NOME E INDIRIZZO DEL DATORE DI LAVORO** Pasticceria Vera - Rezzato - BS  
Via Giovanni XXIII, 11  
**TIPO DI AZIENDA O SETTORE** Bar - Pasticceria  
**TIPO DI IMPIEGO** Aiuto pasticciere (STAGE FORMATIVO)  
**PRINCIPALI MANSIONI E RESPONSABILITÀ** Aiuto pasticciere per la preparazione di classici prodotti di pasticceria

**PARTECIPAZIONE AD EVENTI PROPOSTI DA LABA**

- Reportage consegna premio Trebeschi in Loggia a Brescia il 13/05/2021
- Reportage conferenza stampa Brescia Photo Festival il 07/05/2021
- Reportage, e realizzazione di scatti per il catalogo di "MECCANICHE DELLE MERAVIGLIE" con Albano Morandi per Ma.Co.f edizione 20

**PARTECIPAZIONE AD EVENTI ORGANIZZATI DALL'ISTITUTO O IN COLLABORAZIONE CON TERZI (COMUNI, ASSOCIAZIONI, FONDAZIONI E CONSORZI) DURANTE IL PERCORSO SCOLASTICO.**

- Incontro conviviale genitori quinte c/o I.P.S.S.A.R. "C. de' Medici" il 16/12/14
- Pranzo di Natale per gli Anziani Comune di Gardone Riviera il 14/12/14
- Manifestazione Associazione Garda Classico "Profumo di Mosto" il 12 ottobre 2014
- "Cena per bene" c/o I.P.S.S.A.R. "C. de' Medici" il 12/04/14
- Manifestazione Associazione Garda Classico "Profumo di Mosto" il 13/10/13
- Manifestazione "Notte Fondente" Comune di Gardone Riviera il 23/01/13
- L'I.P.S.S.A.R. "C' de' Medici" incontro associazione culturale Comune di Roè Volciano il 18/05/13
- Cena conviviale genitori 3<sup>A</sup> Enogastronomia il 22/03/13
- Pranzo Anziani Comune di Gardone Riviera il 16/12/12
- Preparazione Pranzo Anziani Comune di Gardone Riviera il 15/12/12
- Manifestazione "Profumo di Mosto" Consorzio Garda Classico il 14/10/12
- Manifestazione "Garda con Gusto" Comune di Toscolano Maderno il 29/04/12 e il 05/05/12
- Buffet Fondazione Vittoriale degli Italiani Anniversario Morte di D'Annunzio Comune di Gardone Riviera il 03/03/12
- Open day I.P.S.S.A.R. "C. de' Medici" il 10/12/11
- Buffet Fondazione Vittoriale degli Italiani Comune di Gardone Riviera il 04/12/11 -
- "A scuola in pigiama", cena solidale 4 maggio 2011

## Istruzione e formazione

<b>DATE</b>	Inizio A.C. 2018/ 2019 - A.C 2020/2021
<b>NOME E TIPO DI ISTITUTO DI ISTRUZIONE O FORMAZIONE</b>	"LABA" libera accademia di belle arti, via Don Giacomo Vender, 66
<b>PRINCIPALI MATERIE/ABILITÀ PROFESSIONALI OGGETTO DELLO STUDIO</b>	<b>Discipline fotografiche di base</b> (post produzione, creazione di set fotografici, fotografia di moda, fotografia di architettura, fotografia artistica, fotografia industriale, editing e film/video, film/ video making)
<b>QUALIFICA CONSEGUITA</b>	<b>Laurea triennale in fotografia</b>
<b>LIVELLO NELLA CLASSIFICAZIONE NAZIONALE</b>	<b>Laurea triennale</b>
<b>DATE</b>	Inizio a.s. 2010-2011 / fine a.s. 2014-2015
<b>NOME E TIPO DI ISTITUTO DI ISTRUZIONE O FORMAZIONE</b>	Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Caterina de' Medici", Gardone Riviera (BS)
<b>PRINCIPALI MATERIE/ABILITÀ PROFESSIONALI OGGETTO DELLO STUDIO</b>	Tecniche della ristorazione, Economia e Gestione delle Aziende Ristorative, Scienze dell'Alimentazione, utilizzo dell'attrezzatura di cucina, preparazione piatti
<b>QUALIFICA CONSEGUITA</b>	Diploma di Tecnico dei servizi della ristorazione
<b>LIVELLO NELLA CLASSIFICAZIONE NAZIONALE</b>	<b>Diploma di maturità</b>
<b>DATE</b>	20/05/2014
<b>NOME E TIPO DI ISTITUTO DI ISTRUZIONE O FORMAZIONE</b>	Corso sulla Formazione Generale dei Lavoratori in materia di sicurezza e salute (on-line, in collaborazione con il centro di formazione G-Gallery della Confindustria di Genova) (con superamento del test finale di apprendimento)
<b>PRINCIPALI MATERIE/ABILITÀ PROFESSIONALI OGGETTO DELLO STUDIO</b>	- Concetti di rischio, danno, prevenzione; - Organizzazione della prevenzione nella scuola; - Diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti (Datore di Lavoro, Dirigenti, Preposti, Lavoratori, ecc.) - Ambienti di lavoro, organi di vigilanza, controllo.

<b>DATE</b>	05/05/2011
<b>NOME E TIPO DI ISTITUTO DI ISTRUZIONE O FORMAZIONE</b>	Corso di Formazione alimentaristi a seguito dell'abolizione del libretto di idoneità sanitaria (di cui all'art.4 della Legge Regionale n° 12 del 04 agosto 2003) (con superamento del test finale di apprendimento)
<b>PRINCIPALI MATERIE/ABILITÀ PROFESSIONALI OGGETTO DELLO STUDIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principale normativa in campo alimentare</li> <li>- Cenni di microbiologia</li> <li>- Principi di igiene (via di contaminazione degli alimenti e la prevenzione in campo alimentare) - La sicurezza alimentare e le malattie trasmesse da alimenti</li> <li>- Igiene delle lavorazioni</li> <li>- Pulizia e disinfezione: igiene del personale</li> </ul>

## Abilità e competenze

<b>MADRELINGUA</b>	<b>Italiana</b>
<b>ALTRE LINGUE</b>	<b>Inglese</b>
<b>CAPACITÀ DI LETTURA</b>	Buona
<b>CAPACITÀ DI SCRITTURA</b>	Buona
<b>CAPACITÀ DI ESPRESSIONE ORALE</b>	Buona
<b>ALTRE LINGUE</b>	<b>Francese</b>
<b>CAPACITÀ DI LETTURA</b>	Buona
<b>CAPACITÀ DI SCRITTURA</b>	Buona
<b>CAPACITÀ DI ESPRESSIONE ORALE</b>	Buona
<b>ABILITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI</b>	Buone capacità e competenze relazionali e comunicative attraverso alcune esperienze come animatore nei centri ricreativi estivi, nell'Orchestra Giovanile Spazi Musicali di Mazzano, nel Corpo musicale Bandistico P. Lonati di Mazzano, nel Coro Giovanile Parrocchiale di Ciliverghe. Capacità di lavoro in équipe
<b>ABILITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE</b>	Buone capacità organizzative per le attività ricreative in oratorio, attività logistiche in campo musicale nell'Orchestra Giovanile Spazi Musicali di Mazzano, nel Corpo musicale Bandistico P. Lonati di Mazzano.

**ABILITÀ E COMPETENZE TECNICHE**

Utilizzo di attrezzature di cucina e di pasticceria.  
Competenze di base nell'utilizzo del computer.  
conoscenze teoriche e pratiche dell'utilizzo della luce per creazione di set pubblicitari e di riproduzione di opere artistiche.  
Buone competenze in riprese fotografiche.  
Competenze di base nell'utilizzo del computer.  
Utilizzo professionale di Photoshop, Lightroom, DaVinci e Indesign.

**ABILITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE**

Buone competenze artistiche in campo musicale nell'Orchestra Giovanile Spazi Musicali di Mazzano, nel Corpo musicale Bandistico P. Lonati di Mazzano, nel Coro Giovanile Parrocchiale di Ciliverghe.

**PATENTE O PATENTI**

Patente B

**ULTERIORI INFORMAZIONI**

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).

Data: 02/02/2022

Firma 

Il sottoscritto Rancan Nicola, consapevole che le dichiarazioni false comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiara che le informazioni riportate nel presente curriculum vitae corrispondono a verità.

Data: 02/02/2022

Firma 