

• Domenico Bruno

- 📍 84030, Torraca
- 📞 3454496501
- ✉️ domenicobruno9225@gmail.com

Profilo Professionale

• Giovane professionista con forte motivazione ad apprendere e crescere professionalmente nel ruolo di Ingegnere Edile. Nel corso dell'ultima esperienza lavorativa ha perfezionato l'uso dei principali strumenti e tecniche di lavoro tra cui software di modellazione 2D e 3D come AutoCad e Edificius di ACCA SOFTWARE; software di calcolo come Termus, Termus PT, Edilus; software di contabilità come Primus. Risulta flessibile a nuove esperienze dimostrando proattività, elasticità mentale, ottime doti comunicative ed interpersonali oltre a spirito di squadra e capacità di stabilire le priorità organizzando il proprio lavoro in maniera rigorosa e orientata al raggiungimento degli obiettivi. Attitudine all'ascolto, capacità di apprendimento rapido e grinta accompagnati ad una naturale propensione per il lavoro di squadra e per obiettivi dimostrati sia in ambito scolastico che in occasione delle prime esperienze professionali. Dimostra forte motivazione e spirito di iniziativa oltre a capacità di organizzazione e pianificazione, resistenza allo stress, autonomia operativa e decisionale.

Capacità E Competenze

- Tecniche costruttive e caratteristiche dei materiali
- Conoscenza delle tecniche di costruzione
- Ottime abilità in disegno tecnico
- Capacità di lettura del disegno tecnico
- Procedure operative di cantiere
- Puntalità riguardo a tempi e scadenze
- Elementi normativi in campo edile
- Predisposizione al problem solving
- Modellazione 2D e 3D
- Tipologie di impianti di riscaldamento
- Sistemi per la produzione di ACS
- Procedure di certificazione energetica
- Bioedilizia e procedure di efficientamento energetico
- Inventario e gestione delle scorte di magazzino
- Attitudine al lavoro per obiettivi
- Predisposizione al lavoro di squadra
- Ottima resistenza allo stress
- Attenzione ai dettagli

Esperienze Lavorative E Professionali

01.2021 - Attuale

• Collaboratore tecnico

COGEFEED SRL - Torraca

- Realizzazione di studi di fattibilità tecnica e pratica per l'elaborazione di

preventivi comprensivi delle stime dei tempi di realizzazione e dei costi di materiali, attrezzature e manodopera.

- Esecuzione di preventivi in termini di tempistica e costi per verificare la fattibilità progettuale e realizzazione di molteplici sopralluoghi per definire la fattibilità costruttiva dell'opera dal punto di vista dei vincoli prettamente ambientali.
- Predisposizione dei documenti tecnici indispensabili alla fase progettuale, burocratica ed esecutiva dell'opera edilizia.
- Esecuzione di studi di fattibilità tecnico-pratica relativi a infrastrutture e complessi abitativi .
- Progettazione nel campo dell'edilizia civile, commerciale e industriale di infrastrutture a basso impatto ambientale e ad alto contenuto tecnologico, inclusi smart building.
- Gestione di elaborati grafici, specifiche tecniche, capitolati, relazioni tecnico-descrittive, computi metrici e dettagli costruttivi per progetti di efficientamento energetico.

Cameriere di sala e bar

OSTERIA DEL SOLE - SAPRI

- Comunicazione con la clientela all'arrivo, accompagnamento ai tavoli e presentazione del menù.
- Presa della comanda e trasmissione degli ordini al personale di cucina.
- Somministrazione al tavolo e al bancone di caffè, cappuccini e bevande calde e prodotti dolci e salati.
- Disposizione di sedie e tavoli in sala in base al tipo di evento e/o alle prenotazioni.
- Collaborazione con il personale di cucina per i processi di preparazione e cottura degli alimenti.
- Sanificazione delle aree di lavoro, raccolta e smaltimento di resti e rifiuti alimentari.
- Lavaggio di macchine, apparecchiature frigorifere e attrezzature da bar.
- Servizio ai tavoli con velocità, cortesia e precisione.
- Supporto al team di sala e collaborazione costante con la cucina per garantire un servizio rapido e di qualità.

Barman

CAFE' LE PORT

- Acquisizione ed esecuzione tempestiva delle comande seguendo con cura le indicazioni del cliente.
- Pulizia, organizzazione e rifornimento delle cocktail workstation.
- Individuazione di preferenze e gusti dei clienti per una consulenza mirata sulla scelta di drink e cocktail.
- Gestione delle scorte di bevande e decorazioni e inoltro degli ordini ai fornitori.
- Preparazione e somministrazione di prodotti di caffetteria e bevande al bancone e al tavolo.
- Gestione dei pagamenti e delle operazioni di cassa.
- Carico, scarico e rotazione delle merci in magazzino.
- Pulizia, taglio e preparazione degli ingredienti necessari alla composizione dei drink.
- Supporto al personale di sala nel servizio ai tavoli.
- Preparazione di centrifugati, estratti e spremute fresche.

Istruzione E Formazione

2011	Maturità Scientifica, Liceo Scientifico Carlo Pisacane - SAPRI (SA)
2015	Laurea Triennale, Ingegnere Edile, Università degli studi di Napoli Federico II - Napoli <ul style="list-style-type: none">• Corso di formazione Coordinatore della sicurezza in fase di progettazione e in fase di esecuzione; RSPP; Certificatore Energetico; Energy Manager.