CURRICULUM VITAE

Dati Anagrafici

Cognome:	**FINI**
Nome:	Abramo
Luogo e data di nascita:	Civitella del Tronto – 14 Maggio 1960
Codice Fiscale:	FNIBRM60E14C781X
Indirizzo:	Via del Monte di Casa 167 – 00138 - Roma
Telefono:	+3906.47542996
Cellulare:	+393922039338
Nazionalità:	Italiana
Stato Civile:	Separato
Altezza:	1.78 mt
Peso:	110 Kg

Formazione Scolastica

Diploma di Scuola Media Inferiore presso la Scuola Media Inferiore A. Gasbarrini di Civitella del Tronto (TE) conseguito nell'anno 1975 con la votazione "Ottimo".

Servizio Militare

Luglio 1979 presso Scuola Trasmissioni Città Militare Cecchignola con incarico di Caporale Istruttore.
Congedo nel Luglio 1980 con grado di Sergente.

Patenti e Abilitazioni

Patente di guida categoria A rilasciata in data 04/10/1978
Patente di guida categoria B rilasciata in data 04/10/1978
Patente di Abilitazione al Comando di Unità di Diporto rilasciata in data 15/07/1995
Certificato Limitato di Radiofonista per Navi rilasciato in data 06/08/1996
Brevetto Open Water Diver rilasciato dalla Scusa Schools International (SSI) n.0000004564 Italy

Lingue Conosciute

Inglese:	Scolastico
Spagnolo:	Amatoriale

Conoscenze Informatiche

Sistema operativo MS-DOS, Ambiente Operativo Windows XP
Pacchetti Applicativi:

- Pacchetto Suite Office
- Microsoft Office
- Ambiente Internet
- Gestione dei vari Social Network

Attestati di partecipazione ai seguenti corsi

- Corso per addetti al Primo Soccorso ai sensi dell'Art.3 del Decreto 15 luglio 2003, n.388
- Corso sui criteri generali di Sicurezza Antincendio e sulla Gestione delle Emergenze nei luoghi di lavoro
- Corso per datori di lavoro che assumono direttamente l'incarico di responsabilità del Servizio di Prevenzione e Protezione dai rischi
- Corso di formazione, della durata di 8 ore, come previsto dal Capitolo X dell'allegato del D.Lgs.155/97 e dal Capitolo XII dell'allegato II del Reg. CE 852/04, tenuto dalla Dott.ssa Silvia Scanella rilasciato in data 03/09/2007
- Corso di formazione per lavoratori ai sensi dell'art.37 del D.lgs 81/8 a accordo Stato Regioni del 21/12/2011 Modulo formazione generale rischio basso 4 ore, Modulo formazione specifica rischio basso 4 ore nel Settore della Ristorazione rilasciato in data 25/03/2014 dalla EBA Fos Ente Bilaterale dell'Artigianato per la Formazione e la Sicurezza
- Corso di Cucina rilasciato dall'Accademia Nazionale Professione Alberghiera con la qualifica di Chef di Hotel e settore Pizzeria.
- Corso di Master Istruttore Pizzaiolo rilasciato nel marzo 2013 dalla S.N.I.P. Scuola Nazionale Italiana Pizzaioli.
- Corso Master Class Orogel per il miglior utilizzo dei surgelati nella cucina moderna, l'importanza dei vegetali nei menù veloci, rilasciato dal Team Chef Orogel Food Service
- Corso di formazione per addetti Antincendio rischio Basso ai sensi dell'Allegato IX D.M. 10/03/1998 e del D.Lgs 81/08 s.m.i. della durata di 4 ore e svoltosi presso la sede della Dott.ssa Catia D'Angelis
- Corso di Formazione di 8 ore in Materia di Igiene Alimentare e Sistema H.A.C.C.P. presso lo Studio del Dott. Perrone Alessandro nel maggio 2016
- Corso di Formazione - "Chimica e Botanica del Chicco di Grano" presso la sede della Good In Food Academy a Gualdo Tadino (PG) nel Giugno 2019
- Corso di Formazione .- Marketing e Web - presso la sede della Good In Food Academy a Gualdo Tadino (PG) nel Giugno 2019

Esperienze Lavorative

Dal Giugno a settembre 1975:	Attività di falegname presso Falegnameria Tornitore a Sant'Egidio alla Vibrata (TE);
Da Ottobre 1975 a Gennaio 1976	Attività di falegname presso la Falegnameria Monterotti sita in Settebagni (Roma)

Da Febbraio 1976 a Maggio 1978	Attività di Mansioni varie tra cui ricezione merci, stoccaggio, Macelleria e Salumeria presso Minimarket Sigma sito in Via Monte dei Casa 47/57
Da Settembre 1978 a Giugno 1980	Attività autonoma nel campo Edilizio (fabbro, muratore, carpentiere e idraulico)
Da Settembre 1980 a Giugno 1982	Apprendista Meccanico e Carrozziere presso Autofficina Nissan Sita in Montelibretti (RM)
Da Settembre 1982 a Maggio 1985	Apertura di propria attività di Macelleria sita in Via Fa di Bruno 60 (RM)
Da Giugno 1985 a Maggio 1990	Apertura di Minimarket Frutteria e Macelleria in Via del Monte di Casa 47-57.
Nell' Aprile 1990	Conversione da Minimarket ad Birreria Pizzeria
Nel 1995	Ampliamento della Pizzeria in Ristorante
Dal 2000 ad oggi	Socio e Amministratore Congiunto della Inkespress S.n.c.
Dal 2001 a Dicembre 2005	Amministratore Unico della Nashville Pub S.r.l.
Dal 2005 ad oggi	Socio della Mar-i-sol S.r.l. (nautica)
Dal Gennaio 2006 ad oggi	Consulente Collaboratore della Giu-Marì Food S.r.l.
Dal Luglio 2014 ad oggi	Socio della Caramba che Pizza S.r.l. con la qualifica di consulente nel settore della ristorazione
Da Settembre 2011 a Febbraio 2013	Docente presso Accademia Nazionale Professione Alberghiera nel settore Pizzeria, Panificazione e Gastronomia.
Dal Aprile 2013 ad oggi	Docente della Scuola Nazionale Italiana Pizzaioli
Ottobre 2014	Responsabile del settore Ristorazione e Pizzeria presso la Tenda Roma Specialità Romane al Bundek Fest 2014 in Zagabria (HR)
Marzo 2015	Promoter della Pinsa Romana con Show Cooking presso la ditta Monaco sita in Praga (CZ)
Luglio 2015	Consulente specializzato in condimenti e cottura per il punto franchising della catena Streatart presso Gran Canaria (ES)
Agosto 2015	Partecipazione Pizza Fest con Stand di Pizza Napoletana Città di Lienz (A)
Settembre 2015	Responsabile reparto Ristorazione e Pizzeria presso manifestazione Nazionale Rally di Roma
Ottobre 2015	Responsabile dello Stand Pinsa Romana presso For Gastro e Hotel a Praga (CZ)
Ottobre 2015	Responsabile e Consulente dello Stand Pinsa Romana presso sede distaccata Expo Milano nella settimana di esposizione della Confartigianato Regione Lazio
Ottobre 2015	Show Cooking presso Expo Milano Padiglione Onu - KIP International.
Dicembre 2015	Membro di Giuria Campionato Nazionale Città di Collepardo (FR)
Febbraio 2016	Membro di Giuria Campionato Nazionale Sardegna le Sue Origini Città di Terralba (CA)
Febbraio 2016	Membro di Giuria Campionato Italiano Pizza Mai Vista Città di Carrara
Giugno 2016	Membro di Giuria Campionato Europeo Città di Fondi (LT)
Settembre 2016	Membro di Giuria Campionato Mondiale del Pizzaiuolo di Napoli
Maggio 2017	Membro di Giuria Campionato Nazionale Giropizza Città di Cave (RM)
Giugno 2017	Membro di Giuria Campionato Mondiale del Pizzaiuolo di Napoli
Ottobre 2017	Membro di Giuria 4° Campionato Nazionale Pizza Doc Nocera Inferiore (SA)
Da ottobre 2017	Docente con la massima graduatoria della Good in Food Academy

Febbraio 2018	Responsabile di Giuria del Campionato delle Eccellenze Italiane svoltosi a Carrara presso lo stand della Good in Food Academy alla Fiera di Carrara CT Tirreno.
Settembre 2018 ad oggi	Responsabile formazione teorica e pratica presso propria sede " 7 Stelle Pizza Academy "in Roma Via di Sant'Alessandro 7 c/c Centro Deca Distribuzioni
Settembre 2018	Membro Giuria 2° Campionato Internazionale del Mediterraneo - Marina di Pulsano (TA)
Novembre 2018	Membro di Giuria 5°Campionato Nazionale Pizza Doc Nocera Inferiore (SA)
Febbraio 2019	Responsabile di Giuria del Campionato Italiano "Piza Eccellenze" svoltosi a Massa Carrara presso lo stand della Good in Food Academy alla Fiera di Carrara Tirreno CT.
Febbraio 2019	Responsabile di Giuria del Campionato Regionale di Pizza "Eccellenze Umbre" svoltosi a Bastia Umbra presso lo stand della Good in Food Academy alla Fiera Expo TecnoCom 2019.
Febbraio 2019	Presidente di Giuria Programma TV "Il Boss delle Pizze" 1^ edizione 2018/2019 - Roma
Maggio 2019	Membro di Giuria 1° Trofeo Ragazzi Speciali Onus Città Firenze
Maggio 2019	Membro di Giuria 10° Campionato Toscano di Pizza Classica - Firenze
Giugno 2019	Premio Giuria Gara Naionale a Provincia organizzato da Ass.Pizzaioli Cuochi professionisti Pasticceri - Colleferro (RM)
Giugno 2019	Membro Giuria 1° Pizzaiolo Swiss Cup - Zurigo Svizzera

Partecipazione a Gare e Campionati

Ottobre 2014	Partecipazione TC Tirreno Roma Award Pizza 2014 presso Nuova Fiera di Roma classificato: 1° Premio Pinsa Romana 1° Premio Pizza Classica 3° Premio Pizzaiolo e Pasticcere 4° Classificato Pizza Chef
Novembre 2014	Finalista nella Categoria Artigianato 2014 "Premio Montesacro 2014" Finalista nella Categoria Uomo 2014 "Premio Montesacro 2014"
Febbraio 2015	Partecipazione Tc Tirreno Massa Carrara Pizza Mai Vista presso Fiera di Massa Carrara classificato: 1° premio Pizza mai Vista
Aprile 2015	Partecipazione 1° Campionato Italiano Eccellenze Pugliesi presso Fiera di Foggia classificato: 1° Premio Pizza Teglia/Pala 1° Premio Pizza Classica 1° Premio Pizza Dessert
Maggio 2015	Partecipazione 24° Campionato Mondiale della Pizza presso Fiera di Parma classificato: 6° posto Pizza alla Pala 18° posto Pizza in Teglia
Novembre 2015	Vincitore Categoria Artigianato 2015 "Premio Montesacro 2015"
Novembre 2015	Partecipazione 3° Campionato Italiano di Pizza alla Mozzarella di Bufala classificato: 3° premio Pizza in Pala

Aprile 2016	Partecipazione 25° Campionato Mondiale della Pizza presso Fiera di Parma classificato: 20° posto Pizza a Due
Giugno 2016	Organizzatore del 1° Nashville's Pinsa and Pizza Trophy Città di Roma presso Ristorante Pizzeria Nashville (RM)
Ottobre 2016	Partecipazione Concorso Video Pizza Quant'è bella a Reggello classificato: 1° Premio Pizza Dessert
Ottobre 2016	Partecipazione Campionato della Castagna presso Festival della Gastronomia dei Monti Lepini classificato: 1° Premio Pizza Dessert 4° Premio Pizza Classica
Dicembre 2016	Partecipazione Campionato "Pizza da Oscar" organizzato da PizzaMaster classificato: 1° Premio Pizza Gourmet 1° Premio Pizza Impasti Alternativi 4° Premio Pizza Senza Glutine
Marzo 2017	Organizzatore del 2° Nashville's Pinsa and Pizza Trophy Città di Sabaudia presso Ristorante Pizzeria "Da Franco…tutto il resto noia" (LT)
Maggio 2017	Partecipazione 26° Campionato Mondiale della Pizza presso Fiera di Parma classificato: 16° posto Pizza a Due 7° posto Pizza alla Pala
Aprile 2018	Partecipazione 27° Campionato Mondiale della Pizza presso Fiera di Parma classificato: 12° posto Pizza a Due 2° posto Pizza Classica
Maggio 2018	Organizzatore del 3° Nashville's Pinsa & Pizza Trophy Città di Frosinone presso Centro Commerciale "Centro Città"
Aprile 2019	Partecipazione 28° Campionato Mondiale della Pizza presso Fiera di Parma classificato: 10° posto Pizza a Due 51° posto Pizza Classica 44° posto Pizza in Pala 9° posto Pizza in Teglia

Aspirazioni Professionali

Inserimento in un contesto operativo che consenta di crescere professionalmente e di gestire rapporti con gli altri, al fine di poter esplicare la propria creatività e professionalità.