ZAMPARINI NICOLE

Luogo e data di nascita: Marino Laziale (RM) – 02/01/1992

3407898231

nicolezamparini@gmail.com

Via Borgo San Rocco, 128,
00072 Ariccia (Italia)

COMPETENZE

Capacità decisionali

Problem solving

Adattabilità

Proattività

Lavorare in team

HOBBY E SPORT

Pattinaggio artistico

Passione per la lettura di romanzi in lingua inglese

ISTRUZIONE

05/2018–02/03/2019
Corso di scuola di alta formazione in analisi comportamentale
Centro per gli studi criminologici CSC, Viterbo/Roma (Italia).
Argomenti principali:

- Conoscenze specifiche per attività di osservazione, comprensione, organizzazione ed analisi degli aspetti inerenti il comportamento umano.

24/09/2012–23/02/2016
Laurea in Scienze per l'investigazione e la sicurezza
Università degli studi di Perugia, Narni (Italia).
Argomenti principali:

- Approccio sociologico allo studio della società, dell'individuo, della sicurezza e della devianza;
- Tecniche di laboratorio per l'analisi della scena del crimine incentrato sul rilevamento e sull'asportazione delle impronte, dei calchi e delle tracce biologiche.

13/09/2006–10/06/2011
Diploma di maturità - Liceo linguistico James Joyce, Ariccia (RM) (Italia)

ESPERIENZE LAVORATIVE

11/10/2018–in corso
Addetta alla sicurezza presso magazzino Amazon – ICTS
Principali attività:

- Site Observer, ovvero addetta al controllo del magazzino, dei truck in entrata e in uscita e del personale;
- Shift Leader, ovvero gestione telematica dei truck in entrata e in uscita, comunicazione diretta con il centro Amazon e gestione dei vari Site Observer di turno;
- Vigilare sulle aree sotto il suo presidio;
- Mantenere un registro dettagliato delle attività svolte;
- Gestire la merce in entrata e in uscita dal magazzino;
- Registrare ogni movimento della merce;
- Controllare le bolle, i codici e i documenti di trasporto dei prodotti;
- Controllare le operazioni di stoccaggio nel magazzino.

ZAMPARINI NICOLE

15/06/2010–30/09/2018 Cameriere
Osteria da Angelo, Ariccia (RM) (Italia)

- Preparare la sala e i tavoli per il servizio;
- Accogliere la clientela in modo cortese e ospitale e accompagnarla ai tavoli;
- Presentare il menù e la carta dei vini, proponendo e consigliando piatti e bevande;
- Prendere in carico le ordinazioni e comunicarle in cucina;
- Servire i piatti e le bevande nel modo opportuno;
- Presentare il conto e gestire il pagamento delle consumazioni;
- Sparecchiare i tavoli, risistemare e pulire la sala a fine servizio.

CONOSCENZE LINGUISTICHE

Lingua	Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione scritta
Inglese	C1	C1	B2	B2
Francese	B1	B1	A2	A2
(*)Quadro comune Europeo di riferimento per le lingue				

CONOSCENZE INFORMATICHE

Ottima conoscenza del pacchetto Office, nello specifico **Excel, Power Point** e dei principali Browser di navigazione. **Ottima** conoscenza del Mac.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Patente B, automunita.
Disponibile al trasferimento in tutta Italia

Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 D.lgs. 196/03 e dell'art. 13 GDPR (Reg. UE 2016/679) ai fini della ricerca e selezione del personale.

Firma