

## INFORMAZIONI PERSONALI



## Piermarco Bazzani

 Piazza Ospedale Maggiore 3  
 02 6444 2607  331 674 7720  
 Piermarco.Bazzani@OspedaleNiguarda.it

Sesso Maschio | Data di nascita 02/11/1962 | Nazionalità Italiana

## POSIZIONE RICOPERTA

Coordinatore servizi Lavanderia, Tappezzeria Tendaggi, Centralino,  
 Ufficio Servizi al Dipendente – carte SISS

 ESPERIENZA  
 PROFESSIONALE

- Dal 2019 ad oggi assegnato al **Coordinamento** del nuovo “Ufficio Servizi ai Dipendenti” che oltre alla gestione degli spogliatoi centralizzati e Guardaroba, svolge le attività di rilascio autorizzazioni buoni pasto, emissione badge Aziendali, emissione e gestione carte SISS - Firme remote, Tessere Sanitarie, gestione abbonamenti TRENORD e ATM, distribuzione card Ticket
- Dal mese di Ottobre 2018 affidato il **Coordinamento** del Centralino Telefonico Aziendale
- Dal ottobre 2014 affidato il **Coordinamento** degli spogliatoi centralizzati dei nuovi Blocchi Sud/Nord e dal 2016 anche quelli del DEA
- Dal 2014 Nominato, **Referente Operativo del servizio di Lavanolo**
- Dal 2012 Viene affidato anche il **Coordinamento** del magazzino guardaroba e rammendo
- Dal 2002 assegnato il **Coordinamento** del laboratorio Tappezzeria e Tendaggi
- Sett 2001 Riassunto all' Ospedale Niguarda e assegnato al **Coordinamento** del Servizio di Lavanderia interna
- Apr 2001 – Lug 2001 Occupato nella Ristorazione Scolastica presso la Società Milano Ristorazione con la qualifica di **Direttore di Mensa e Ispettore di Sede**
- Marzo 2001 Nominato **Referente** del servizio di Ristorazione
- Dal 1988 **Coordinatore** di tutto il servizio di Ristorazione Aziendale (5 Cucine Degenti, 1 Mensa, 1 Dispensa)
- Dal 1994 Nominato **Coordinatore** della Dispensa Aziendale e approvvigionamento alimentari

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 1993 Diploma di Maturità di Ragioniere e Perito Commerciale
- 1986 Attestato di Specializzazione Professionale “Gastronomo”
- 1986 La Scuola Tecnico Professionale per Salumieri e Gastronomi rilascia il  
**Diploma di Merito**
- 1985 Attestato di qualifica professionale “**Gastronomo**”
- 1984 Attestato di Qualifica professionale “**Cuoco**”
- 1984 Attestato di partecipazione al corso di **Taglio e Disosso** carne Bovina
- 1981 Diploma di Qualifica di **Addetto ai Servizi Alberghieri**
- 1978 Frequentato biennio di “**Perito Elettromeccanico**” e promosso in terza

## COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	A1	A2	A1	A1	A1
Tedesco	A1	A2	A1	A2	A1

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato  
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

**Competenze comunicative** ▪ possiedo buone competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza di ispettore di sede presso Milano Ristorazione (ristorazione scolastica del Comune di Milano)

**Competenze organizzative e gestionali** Predisposizione al lavoro di squadra, attitudine al lavoro per obiettivi, capacità organizzative e di gestione del personale, leadership (attualmente responsabile di un team di 20 persone)

**Competenze professionali** ▪ buona padronanza dei processi di controllo qualità e certificazioni ISO 9000 (attualmente responsabile del controllo qualità Lavanolo)

**Competenze informatiche** ▪ buona padronanza degli strumenti Microsoft Office

**Altre competenze** ▪ In possesso dell'abilitazione europea alla conduzione del Muletto per scarico e carico merci anche su pubblica strada

**Patente di guida** B

## ULTERIORI INFORMAZIONI

## Presentazioni

17-ott-2012 convegno "Lavanolo", presso Ospedale di Rozzano in qualità di **Relatore**

Appartenenza a gruppi  
associazioni

Dal 2003 Vicepresidente della società Sportiva SKATING CLUB GIUSSANO ASD e tesserato FISR

## Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Data 15 marzo 2024

F.to da Piermarco Bazzani