

INFORMAZIONI PERSONALI **Dino Pagan**

📍 Via Borgo San Giovanni 150/a, 30015 Chioggia(VE)

☎ 348/4104354

✉ Pagan87@hotmail.it

Pagan87@pec.it

Sesso Maschile | Data di nascita 26/03/1987 | Nazionalità italiana

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 11/12/2012–03/03/2015 **Laurea Magistrale classe LM-84 (Classe delle lauree magistrali in scienze storiche)**
Università "Ca' Foscari", Venezia.
Acquisizione di una formazione umanistica specialistica nella storia europea medievale, moderna e contemporanea e nell'ambito della storia della società, della cultura e delle istituzioni dell'Europa dal V al XX secolo.
Tesi di Laurea Magistrale: La Guerra di Pisa. Una guerra locale di cieco municipalismo che coinvolse l'Europa del primo Rinascimento.
Voto finale: 110/110.
- 14/10/2009–13/06/2012 **Laurea triennale classe L-42 (Classe delle lauree in storia)**
Università "Ca' Foscari", Venezia.
Acquisizione di una formazione umanistica di base, apprendimento delle principali metodologie e conoscenze in ambito storico, etno-antropologico e archivistico relative all'arco cronologico che va dall'antichità ai nostri giorni.
Tesi di laurea: La battaglia di Teutoburgo. La Clades Variana e la funzione degli auspicia imperiali nel racconto delle fonti antiche. Voto finale: 102/110.
- 09/2001–07/2006 **Diploma di Scuola Secondaria superiore**
Istituto Tecnico Industriale Statale "A. Righi", Chioggia (VE).
Diploma di tecnico Perito Edile. Voto finale: 70/100.
- 10/2012 **Abilitazione professionale**
Istituto di Istruzione Superiore "A. Pacinotti", Mestre (VE).
Conseguimento di abilitazione professionale all'esercizio della libera professione di perito industriale, specializzazione edilizia. Voto finale: 91/100.

03/06/2013 – data attuale Addetto alle vendite di 4° livello
Lidl Italia S.r.l., Arcole (VR)

Addetto vendita con contratto part-time a tempo indeterminato di tipo orizzontale, pari a 30 ore settimanali, con le seguenti mansioni:

- **ATTIVITA' DI CASSA:** esercizio promiscuo di funzioni di incasso e relativa registrazione, operatività con responsabilità contabile e gestione ordinaria in riferimento alle procedure di maneggio contante.
- **COMMISSIONAMENTO:** attività di preparazione delle confezioni, di prezzatura, di marcatura, di segnalazione dello scoperto nei banchi, corsie, testate, di rifornimento degli stessi, di movimentazione fisica delle merci, anche con l'ausilio di mezzi meccanici, elettrici e manuali. Acquisizione delle priorità di commissionamento e dei principi di presentazione della merce. Acquisizione del concetto di rotazione della merce, secondo le direttive azionali e sanitarie. Assistenza ed effettivo svolgimento dello scarico camion con la compilazione della documentazione idonea a espletare le procedure burocratiche previste e gestione del personale operante nell'allestimento del reparto vendite con definizione di priorità e rispettive competenze.
- **ULTERIORI COMPETENZE SPECIFICHE:** esperienza e linee guida essenziali nella preparazione, gestione e conservazione del reparto Bake-off, con il rispetto delle normative alimentari (HaCCP). commissionamento cella surgelati pane, controllo con relativa preparazione, e successivi rifornimenti, del banco frutta e verdura, banco frigo, freschi, surgelati, prodotti di assortimento ordinario, promozionali no-food, promozionali food-special. Attività di informazione e assistenza al responsabile di filiale nella gestione delle attività giornaliere, eventuale periodo di sua sostituzione nel disciplinare il gruppo di colleghi e nello stabilire le priorità del processo lavorativo, salvaguardando attività indispensabili e monitorando i prodotti sensibili.

07/2010–06/2013 Tirocinante in ambito edile

“Studio Tecnico Associato DAR”, Chioggia (VE)

Catalogazione e gestione cartacea/telematica di un ufficio tecnico; iter burocratico e amministrativo di una pratica edilizia; rilievi in cantiere con conseguente ricostruzione grafica del manufatto o del lotto, stesura di capitolati e computi metrici estimativi di ristrutturazioni e nuove costruzioni; progettazione di nuove costruzioni, ristrutturazioni, e della loro rappresentazione grafica mediante l'uso di AutoCAD.

Verifica caratteristiche termiche/igrometriche dei componenti dell'involucro edilizio; verifica trasmittanza termica; gestione pratiche di detrazioni fiscali per detrazione d'imposta del 55% - 36% (interventi Efficienza Energetica); invio dichiarazioni ai fini delle detrazioni fiscali secondo L. 296/2006 presso l'ente preposto ENEA.

03/09/2006-22/06/2010

Apprendista con qualifica di impiegato d'ordine di 4° livello

"Studio di Progettazione impianti Bellemo per. Ind. Emani" di Chioggia (VE)

Progettista grafico di impianti termici, adduzione gas, elettrici, antincendio, idrici e di scarico rifiuti reflui con idonei computi metrici. Stesura relazione tecnica di cui all'art. 28 della legge 9 gennaio 1991, n.10, attestante la rispondenza alle prescrizioni in materia di contenimento del consumo energetico degli edifici (legge 10); redazione di certificazione e qualificazione energetica.

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre **italiano**

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Letture	Interazione	Produzione orale	
inglese	A1	A1	A1	A1	A1
<i>Livello europeo conseguito durante il corso di studi universitario</i>					
francese	A1	A1	A1	A1	A1

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative **Entusiasmo, iniziativa alta flessibilità e dinamismo mi hanno sempre motivato a migliorarmi in ambito lavorativo e scolastico, puntando alla costante crescita intellettuale e professionale.**

Ottime capacità gestionali e di attività lavorativa in gruppo, maturata attraverso numerose situazioni in cui era indispensabile la collaborazione e il dialogo tra i vari colleghi.

Competenze organizzative e gestionali **Capacità di operare in situazioni di stress, legate soprattutto al rapporto con il pubblico e alle scadenze fiscali;**

L'esperienza acquisita e la formazione maturata durante il mio corso di studi universitario mi garantiscono un'adeguata proprietà di linguaggio in relazione alle molteplici situazioni professionali a cui posso essere soggetto.

Competenze professionali **COMPETENZE TECNICHE: utilizzo terminale ACD predisposto al controllo freschezza degli alimenti e ausilio base per la gestione/mantenimento della filiale.**

Durante la esperienze lavorative ed il periodo di praticantato ho acquisito le seguenti competenze tecniche:

- realizzazione disegni tecnici tramite l'ausilio del programma AutoCAD;
- compilazioni computi metrici estimativi;
- stesura relazione tecnica di cui all'art. 28 della legge 9 gennaio 1991, n.10, attestante la rispondenza alla prescrizioni in materia di contenimento del consumo energetico degli edifici (legge 10);

Competenze informatiche Sono in grado di utilizzare gli applicativi del pacchetto Office, in particolar modo Excel e Word che ho in maggior misura utilizzato per le diverse attività legate alla mie esperienze lavorative. Dalle esperienze di lavoro ho altresì acquisto un buon utilizzo del programma grafico AutoCAD e del programma atto al calcolo del consumo convenzionale degli edifici Stima 10 di "Idronica Line".

Rilevatore censuario all'indagine ISTAT Censimento permanente presso il Comune di Chioggia per la sessione lavorativa 2018. (dal 10/18 al 01/19).

Rilevatore censuario all'indagine ISTAT Censimento permanente presso il Comune di Chioggia e il Comune di Vicenza per la sessione lavorativa 2021.

Altre competenze Iscritto nella gente di mare di 1° categoria al Compartimento Marittimo di Chioggia (al n°17381) con la qualifica di mozzo.

Iscritto nel registro dei praticanti del Collegio di VENEZIA (al N. 714) dal 21/07/2010 al 12/04/2012.

Patente di guida B, automunito.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Dati personali Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali

Chioggia, 15/05/2022

Dino Pagan



