

# Alessandro A. Grampastore



## Dati personali

nato a Foggia il 23/12/1983  
residente a Bologna  
via don G. Fornasini 22, 40128 Bologna.  
cell: 331/1212034. Automunito.  
[ale.grampastore@hotmail.it](mailto:ale.grampastore@hotmail.it)

## Curriculum studiorum

Febbraio 2012

Presso la sede di Arcole di **Lidl Italia s.r.l.** (VR) viene selezionato per il corso di perfezionamento universitario in **Retail Management** alla sua IV° edizione tra Lidl Italia s.r.l. e la facoltà di Economia dell'università degli Studi di Verona. Trattate tutte le procedure e direttive aziendali applicate al punto vendita ed argomenti in materia di category management, retail marketing, trade marketing, category management, sviluppo reti e private label, tecniche di merchandising, contabilità e bilancio, gestione delle risorse umane, tecniche e leve del marketing per l'aumento del fatturato.

Gennaio 2011

Superamento dell'esame di Stato per l'**abilitazione** allo svolgimento della professione di Dott. Tecnologo Alimentare *de lege* 59/1994.

Ottobre 2011

Diploma di **Master in Marketing Management** delle catene distributive della ristorazione di marca presso la Facoltà di Economia degli Studi di Parma per quattro mesi di formazione in aula e quattro mesi di formazione gestionale presso Chef Express S.p.A. del Gruppo Cremonini. Temi trattati: service management, caratteristiche del servizio commerciale, processo produttivo dei servizi e progettazione di un nuovo servizio commerciale, incremento della qualità dei servizi, conceptual service quality map, analisi del mercato odierno, studio del processo d'acquisto e caratteristiche del consumatore post moderno, analisi dei format distributivi e progettazione di nuovi layout, studio del prodotto della impresa commerciale, analisi del geo-marketing e del layout merceologico, metodi statistici e probabilistici applicati alla mondo commerciale, customer satisfaction.

Luglio 2010

**Laurea magistrale/specialistica in Ingegneria food packaging** con votazione **110/110 e lode** come indirizzo superiore interfacoltà del corso in

S.T.A. II della facoltà di Agraria di Foggia e la facoltà di Ingegneria meccanica degli studi di Bari.

Titolo della tesi: “*Sistemi innovativi di ingegneria del packaging dei prodotti-lattiero caseari*”.

Maggio - Agosto  
2009

Erasmus Placement come **stagista vincitore di borsa universitaria presso Nestlé S.A.**, stabilimento di gelati e dessert nei Paesi Baschi (Alava, España). Le competenze acquisite hanno riguardato la gestione e l'utilizzazione dei processi e dei documenti di controllo qualità/autocontrollo alimentare su materia prima direttamente in laboratorio interno e sul prodotto finito in linea produttiva e della revisione/riprogettazione di nuovi packaging nell' ambito della ricerca e sviluppo aziendale.

**Master in Igiene e Sicurezza degli alimenti** presso “Girasole Formazione” s.r.l. via dello Scalo 3/c Bologna, trattando le seguenti tematiche:

- Metodologia HACCP: il sistema di gestione di qualità;
- Le norme volontarie di certificazione: IFC e BRC;
- ISO 22000:2005, Audit (dalle ispezioni alla chiusura azioni correttive);
- Tracciabilità, Rintracciabilità ed Etichettatura (casi pratici aziendali);
- Investimenti sostenibili nella gestione della sicurezza alimentare;
- L'evoluzione del metodo HACCP fra pacchetto igiene ed ISO 22000;
- Qualificazione e sorveglianza dei prodotti/fornitori (piani analitici, valutazioni sensoriali ed audit fornitori);
- Gestione delle non conformità ed aggiornamento procedure di autocontrollo.

Vincitore di borsa di studio all' estero effettua un periodo di studio di 8 mesi come **studente Erasmus** presso la *facultad de Ingeniera de Agronomos de la politécnica* di Valencia (España), **superando** a pieni voti **nove esami** in lingua spagnola e **tre** in lingua inglese.

**Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari** con votazione **110/110, lode e plauso** presso la facoltà di Agraria degli studi di Foggia con tesi dal titolo” **Miglioramento delle proprietà tecnologiche e nutrizionali del latte vaccino**”.

**Maturità Classica** ad indirizzo giuridico-economico presso l'istituto liceo ginnasio statale “V. Lanza” di Foggia con votazione 98/100.

Febbraio 2007  
Agosto 2008

Maggio 2013

## Esperienze lavorative

Assunzione in Lidl Italia s.r.l. con contratto a tempo indeterminato, come responsabile di punto vendita, III livello del CCNL del commercio e terziario. Le competenze acquisite di traducono nel riordino della merce e nella supervisione della entrata merce mediante vettore, stesura degli orari dei collaboratori (circa 25), pianificazione ed interfaccia dei dati ed obiettivi aziendali con il capo area, gestione haccp, gestione commerciale del negozio, coordinazione di tutte le attività ordinarie e straordinarie secondo le direttive e procedure aziendali.

Assunzione in **Lidl Italia s.r.l.** con contratto determinato di un anno del CCNL del commercio come III livello, responsabile di filiale.

Stage di formazione del CdP in retail Management presso la filiale di Cento (FE) **Lidl Italia s.r.l.**

Contratto stagionale presso **Chef Express S.p.A.** area di servizio Sillaro sulla A14, svolgendo mansioni di operatività base da un lato, come cassa, addetto bar, vetrina snack, aiuto cucina, sbarazzo e pulizia, carico e scarico merci, riordino magazzino, dall'altro visione e riorganizzazione del merchandising e delle politiche di marketing da implementare a livello filiale.

Contratto determinato stagionale nel controllo qualità in collaborazione con il laboratorio "Epta Ricerche" di Foggia (Gruppo Laboratori Rocchi di Bologna) presso lo stabilimento alimentare conserviero "AR" S.p.A. in provincia di Foggia.

Le mansioni svolte sono state: controllo aggraffatura e macchine tetra brik, processo sterilizzazione, analisi delle acque, controllo del pH, densità ottica, analisi chimico-fisiche e microbiologiche della materia prima e del prodotto finito.

Stage presso "Agri 2000" s.r.l. di Bologna, come collaboratore al controllo qualità dei processi di trasformazione di diverse tipologie di derrate alimentari e semilavorati in stabilimenti produttivi consociati alla società. Nella fattispecie le attività svolte sono state: prove di efficacia dei trattamenti fisio-sanitari-concimanti, campionamento e relativa analisi di laboratorio su derrate alimentari (ortaggi e graminacee), stima di possibili residui tossici e dei principali principi attivi in base alle normative vigenti in materia agro-alimentare, studi e prove di confronti varietali, cura e catalogazione dei nuovi formulari/dossier biologici (Biological Assessment Dossier-BAD).

Vincitore di borsa di tirocinio alla Nestlé S.p.A., stabilimento di gelati e dessert dei Paesi Baschi, occupandosi della revisione ed aggiornamento dei QSM (quality monitoring system) e di un progetto di ricerca e sviluppo nell'ambito dell'ingegneria del packaging su nuovi prodotti surgelati.

Sette 2014-2016

Contratti stagionali di collaborazione presso il ristorante-pizzeria “Santa Lucia” dello chef B. Caldarulo a Bari, lavorando in cucina e nella brigata di sala.

## Competenze informatiche e linguistiche

Sistemi operativi: Windows e Macintosh e Matlab;  
Softwares: pacchetto Office e applicativi per internet;  
Inglese: ottimo scritto e comprensione, ottimo il parlato; ottima conoscenza dell'inglese scientifico in ambito agro-alimentare;  
Spagnolo: ottimo scritto e parlato, periodo all'estero in Spagna ed in possesso del diploma internazionale DELE/Cervantes ottenuto nel febbraio 2009;  
Tedesco: buona conoscenza della lingua e del linguaggio tecnico in ambito alimentare. Iscritto al II° anno di corso presso l'istituto internazionale di lingua e cultura tedesca “Goethe Institute” di Bologna.

## Competenze gestionali-relazionali-artistiche

Marzo 2009(pianoforte)

Sett. 2010(canto lirico)

Laurea quinquennale in Discipline musicali, quale ex Diploma decennale in Pianoforte principale ed ex diploma quinquennale in canto lirico, *de lege* D.P.R. 212/2005 e D.M. 162/2010.

Le attività di studio, di esami, di concerti artistici come solista, che come corista e accompagnatore al pianoforte hanno contribuito significativamente a **sviluppare una buona capacità di lavoro in gruppo, senso della disciplina e rispetto reciproco, di umiltà, empatia, pazienza, controllo emotivo e psicologico, cura della precisione e dei particolari, spirito di sacrificio e di iniziativa.**

## Caratteristiche personali e psicologico-attitudinali

*Doti di leadership, carisma, capacità relazionali a diversi livelli di comunicazione, capacità di visione d'insieme e problem solving, attitudine all'ascolto e alla mediazione, empatia ed orientamento al cliente, spirito di sacrificio, affidabilità, onestà, ricerca della perfezione e portato al lavorare bene in gruppo.8*

Il sottoscritto, ai sensi del d.lgs.196/2003 sulla riservatezza dei dati personali, autorizza l'utilizzo e l'archiviazione dei dati consapevolmente forniti nel presente curriculum.