

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome

**LOCATELLI CINZIA**



Nazionalità

ITALIANA

Data di nascita

20 DICEMBRE 1975

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

DA FEBBRAIO 2020 AD OGGI

Componente del Coordinamento Unioni ANCI in rappresentanza delle Unioni di Comuni lombarde

DA SETTEMBRE 2019 AD OGGI

Membro del Consiglio Direttivo di ANCI Lombardia

DA GENNAIO 2018 AD OGGI

**LIBERO PROFESSIONISTA**

Svolgo attività di consulenza amministrativa presso alcuni comuni bergamaschi e bresciani su mandato di un'agenzia che fornisce personale a tempo determinato alla Pubblica Amministrazione

DA AGOSTO 2019 al 31.12.2021

**FONDAZIONE LEMINE**

Membro del CDA

Su nomina della Provincia di Bergamo

DA GENNAIO 2018 AD OGGI

**FONDAZIONE ISB (ISTITUTO SORDOMUTI BERGAMO)**

Presidente

Su nomina del Presidente della Provincia di Bergamo, sono presidente della fondazione. Mi occupo del coordinamento dell'attività istituzionale, della gestione dei dirigenti e del reperimento di fondi per la gestione straordinaria.

DA MAGGIO 2017 AD OGGI

**UNIONE DEI COMUNI DELLA PRESOLANA**

Presidente

Mi occupo della gestione e del coordinamento dell'attività istituzionale per i servizi associati all'interno dell'Unione da parte dei 5 comuni membri della stessa

DA MAGGIO 2014 AD OGGI

**COMUNE DI CERETE**

Sindaco

Mi occupo della gestione e del coordinamento dell'attività istituzionale

DA GENNAIO 2014 AD AGOSTO 2018	<p>TRADIZIONI &amp; DELIZIE (laboratorio artigianale di paste fresche e prodotti tipici con vendita all'ingrosso e al dettaglio)</p> <p>Titolare</p> <p>Ho gestito l'attività dal punto di vista organizzativo, seguendo la produzione, la gestione dei clienti e fornitori, oltre agli aspetti promozionali e la gestione dei marchi registrati</p>
LUGLIO 2013	<p>CRE CERETE 2013 (Centro Ricreativo Estivo per ragazzi dai 5 ai 13 anni)</p> <p>Direttore</p> <p>Mi sono occupata dell'organizzazione, gestione e direzione del cre estivo, nonché della formazione degli animatori e dei collaboratori, anche grazie alle competenze acquisite durante la collaborazione con l'U.P.E.E. (Ufficio per la pastorale dell'età evolutiva) della Curia di Bergamo</p>
NOVEMBRE – DICEMBRE 2012	<p>AZIENDA BERGAMASCA FORMAZIONE</p> <p>Docente corso di cucina bergamasca finanziato da GAL Valle Seriana</p>
LUGLIO 2012	<p>CRE CERETE 2013 (Centro Ricreativo Estivo per ragazzi dai 5 ai 13 anni)</p> <p>Direttore</p> <p>Mi sono occupata dell'organizzazione, gestione e direzione del cre estivo, nonché della formazione degli animatori e dei collaboratori.</p>
DAL 09 GENNAIO 1998 AL 31 OTTOBRE 2013	<p>AZIENDA AGRICOLA PASCOLI PREALPINI SRL – Via Vogno, 15 – 24020 Rovetta (Bg)</p> <p>RISTORANTE PIZZERIA HOTEL VECCHIO MULINO</p> <p>Direttore</p> <p>Mi sono occupata di: gestione, organizzazione e creazione delle mise en place delle sale ristorante; gestione e registrazione degli incassi, dei sospesi e dei pagamenti; stesura di preventivi e proposte di menù; gestione dei contatti con la clientela per l'organizzazione di meeting aziendali e banchetti nuziali; organizzazione del servizio e creazione di allestimenti floreali; gestione dei reclami; gestione e organizzazione del personale.</p>
DAL 1995 AL 1997	<p>MILANO ASSICURAZIONI – DIVISIONE LA PREVIDENTE – AGENZIA BERGAMO EST – AGENTE TITOLARE PIER LUIGI RESTELLI</p> <p>IMPRESA ASSICURATIVA</p> <p>IMPIEGATA</p> <p>Controllo dei certificati assicurativi in scadenza ed emissione di nuovi contratti relativi al ramo auto e rami elementari. Raccolta e registrazione degli incassi. Stesura di preventivi e gestione dei reclami.</p>
DICEMBRE 1994	<p>LO SMERALDO – Torre Boldone (BG)</p> <p>Argenteria all'ingrosso</p> <p>Commessa</p> <p>Addetta vendite e fatturazione</p>

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

LUGLIO 2019	<p>CORSO IVASS c/o R &amp; B Consulting srl          Ho frequentato il corso FAD 60 ore per l'abilitazione ai fini IVASS          Oggi ho una partita iva aperta e svolgo attività di consulenza assicurativa.</p>
AGOSTO E SETTEMBRE 2018	<p>Sto seguendo un corso di formazione per docenti in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.          Attestato di partecipazione</p>
DAL 2014 AD OGGI	<p>Ho seguito numerosi corsi legati alle strategie amministrative con particolare riferimento a quelli dedicati alle politiche sociali e ai servizi alla persona.          Attestato di partecipazione</p>
MAGGIO 2018	<p>Ho partecipato al corso di Protezione Civile "A6-10 – Sindaci e Assessori Delegati" – Riconosciuto dalla Scuola Superiore di Protezione Civile come conforme alla d.g.r. n.X/1371 del 14.02.2014          Attestato di partecipazione</p>
MARZO 2018	<p>Ho frequentato un corso per "Volontari di Protezione Civile A1_01", in seguito al quale sono abilitata ad operare in un gruppo di Protezione Civile. Riconosciuto dalla Scuola Superiore di Protezione Civile come conforme alla d.g.r. n.X/1371 del 14.02.2014          Attestato di partecipazione</p>
19 MARZO 2013	<p>CORSO: Le tendenze dolci e la pasticceria salutistica – docente Luca Montersino          I dessert di alta pasticceria realizzati con grande attenzione alla qualità delle materie prime utilizzate e le materie prima da utilizzare in caso di intollerante o allergie alimentari.          Attestato di partecipazione</p>
14 DICEMBRE 2009	<p>ACCADEMIA DEL GUSTO DI ASCOM BERGAMO – OSIO SOTTO (BG)          CORSO: I dessert nella ristorazione – docente Gianluca Fusto          Il cioccolato nella ristorazione moderna, le temperature e le tecniche di lavorazione.          Attestato di partecipazione</p>
27 OTTOBRE 2009	<p>ACCADEMIA DEL GUSTO DI ASCOM BERGAMO – OSIO SOTTO (BG)          CORSO: MENU' A TRE PORTATE CON FOOD COST A 5 EURO – Docente Coria Federico          Come impostare e cucinare un menù sfizioso con un budget ridotto.          Attestato di partecipazione</p>

PRIMAVERA 2005	<p>Ho frequentato due corsi organizzati presso la mia azienda con docente lo chef Marco Brink sui seguenti argomenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la comunicazione con il personale</li> <li>- la gestione dei problemi con il personale</li> <li>- organizzazione degli acquisti nella ristorazione</li> <li>- organizzazione delle preparazioni per banchetti</li> <li>- il calcolo del food cost e dei margini di guadagno nella ristorazione</li> <li>- il marketing aziendale</li> <li>- la stesura di menù per banchetti</li> </ul>
OTTOBRE 2005	<p>TEAM WORK (Rimini) – C.C.I.A.A. di Bergamo Seminario: La qualità del servizio ai piani Attestato di partecipazione</p>
04 OTTOBRE 2004	<p>ASCOM FORMAZIONE DI ASCOM BERGAMO – OSIO SOTTO (BG) CORSO: l'arte di parlare in pubblico Attestato di partecipazione</p>
MARZO 2003	<p>Ho frequentato il corso di degustazione sensoriale: "il vino, un mondo da interpretare e gustare" Docente: Roberto Ravelli (enologo) Attestato di partecipazione</p>
1989 – 1994	<p>Ho conseguito il diploma di Perito Tecnico Commerciale e perito presso l'Istituto Superiore Vittorio Emanuele II di Bergamo con la votazione di 48/60. Diploma</p>
1989	<p>Diploma di scuola media inferiore presso la Scuola Media Statale Giovanni Pascoli di Curno - Bergamo</p>

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
PERSONALI**

MADRELINGUA	<b>ITALIANO</b>
ALTRE LINGUA	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di lettura</li> <li>• Capacità di scrittura</li> <li>• Capacità di espressione orale</li> </ul>	<p><b>INGLESE</b> BUONO BUONO BUONO</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di lettura</li> <li>• Capacità di scrittura</li> <li>• Capacità di espressione orale</li> </ul>	<p><b>TEDESCO</b> BUONO SUFFICIENTE SUFFICIENTE</p>

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
RELAZIONALI**

I LAVORI CHE HO ESEGUITO, MI HANNO CONCESSO DI SVILUPPARE BUONE CAPACITÀ COMUNICATIVE. L'ESPERIENZA AMMINISTRATIVA MI HA PERMESSO DI FARE GRANDI PASSI AVANTI NELLA MIA CRESCITA PERSONALE, OLTRE CHE NELL'ACQUISIZIONE DI NUMEROSE COMPETENZE ANCHE NELLA GESTIONE DEI BANDI PUBBLICI. L'APPROFONDIMENTO LEGISLATIVO SU SVARIATI TEMI HA INOLTRE

CONTRIBUITO AD UNA CRESCITA ESPONENZIALE DELLE MIE CONOSCENZE SU DIVERSI TEMI, DAL CAMPO SOCIALE A QUELLO LEGATO AGLI APPALTI PUBBLICI E PRIVATI.

CAPACITÀ E COMPETENZE  
ORGANIZZATIVE

SONO DOTATA DI BUONE CAPACITÀ ORGANIZZATIVE E DI PROGRAMMAZIONE. MI RIESCE NATURALE GESTIRE I RAPPORTI CON LE PERSONE DALLE QUALI SPESSO RIESCO AD OTTENERE IL MEGLIO. CONTINUO COMUNQUE LA MIA FORMAZIONE E IL MIO AGGIORNAMENTO PERSONALE DESTINANDO IL MIO TEMPO A SEGUIRE CORSI DI APPROFONDIMENTO E LETTURE DEDICATE.

CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE

UTILIZZO SICURO DEL COMPUTER IN AMBIENTE DI LAVORO Windows E DEI PROGRAMMI DEL PACCHETTO OFFICE.

UTILIZZO COSTANTE E DISINVOLTO DI INTERNET SIA PER TENERMI COSTANTEMENTE AGGIORNATA RIGUARDO ALLA MIA PROFESSIONE, SIA PER APPROFONDIRE LE MIE CONOSCENZE GENERALI E I MIEI INTERESSI.

CAPACITÀ E COMPETENZE  
ARTISTICHE

*Musica, scrittura, disegno ecc.*

SONO APPASSIONATA DI MUSICA CLASSICA E MODERNA..

NEL MIO TEMPO LIBERO, AMO DEDICARMI AI MIEI DUE FIGLI E POICHE' MI PIACE LEGGERE, UNISCO L'UTILE AL DILETTEVOLE, LEGGENDO LIBRI INSIEME A LORO E SEGUENDO EVENTI ALLA SCOPERTA DEL NOSTRO TERRITORIO.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

*Competenze non precedentemente indicate.*

HO SEGUITO DIVERSI CORSI DI RESTAURO E DECORAZIONE, PERTANTO, QUANDO POSSO MI DEDICO A QUESTO HOBBY. HO FREQUANTATO PER 4 ANNI UN CORSO DI KARATE FINALIZZATO ALLA DIFESA PERSONALE, ATTUALMENTE HO DECISO DI DEDICARE IL TEMPO DESTINATO ALL'ATTIVITÀ SPORTIVA CAMMINANDO ALLA SCOPERTA DELLO SPLENDIDO TERRITORIO NEL QUALE VIVO E LAVORO.

PATENTE O PATENTI

SONO IN POSSESSO DI PATENTE B

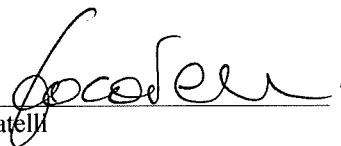
---

Il/La sottoscritto/a, consapevole delle sanzioni penali in caso di mendaci dichiarazioni, attesta, ai sensi degli art. 46 e 47 del DPR n. 445/2000 e del DPR n. 403/1998, la regolarità di quanto contenuto nel presente documento.

Luogo e data

Cerete, 06/08/2022

Cinzia Locatelli



---

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30.06.2003, n.196 e dal GDPR in vigore in tutti i paesi della Comunità Europea.

Luogo e data

Cerete, 06/08/2022

Cinzia Locatelli

