

CURRICULUM VITAE

Nome PAVAN EZIO

Data di nascita [REDACTED]

ESPERIENZA LAVORATIVA

luglio 2025 a oggi

Responsabile settore ristorazione con elevata qualificazione.

aprile 2016 a giugno 2025

Responsabile settore economato gare con elevata qualificazione, con incarico di responsabile del procedimento e responsabile unico del progetto, ai sensi del nuovo codice dei contratti pubblici (d.lgs. 36/2023) gare europee di servizi e forniture e procedure negoziate sottosoglia.

febbraio 2011 a aprile 2016

Responsabile ufficio ristorazione dell'ESU di Padova, con compiti di coordinamento e controllo dell'erogazione del servizio di ristorazione nelle strutture a gestione diretta (tempi e metodi erogazione, controllo qualità di processo e igienico sanitario), controllo delle convenzioni con ditte esterne. Rapporto con i fornitori, responsabile gestione economica del servizio diretto e indiretto.

gennaio 2009 a febbraio 2011

Posizione di particolare responsabilità igienico sanitaria delle ristorazioni a gestione diretta. Controllo prodotti forniti, controllo applicazione corretta procedure di autocontrollo (haccp), verifica presso le strutture convenzionate del rispetto dei capitolati di servizio (audit), presso l'ufficio ristorazione dell'ESU di Padova. Collaboratore del RSPP in qualità di ASPP.

giugno 2003 a gennaio 2009

Esperto tecnico presso l'ufficio ristorazione dell'ESU di Padova a supporto dei responsabili delle strutture e del responsabile dell'ufficio. Collaboratore del RSPP in qualità di ASPP

febbraio 2001 a febbraio 2002

Esperto tecnico a supporto del dirigente dsu dell'ESU di Venezia.

febbraio 2001 a febbraio 2002

Impiegato - tecnico presso la ditta sa.ci srl di S. Donà di Piave con le seguenti mansioni: sopralluoghi e redazione piani di lotta contro animali e insetti molesti in negozi, ortofrutta, pasticcerie, ristoranti, gelaterie, macellerie, supermercati di piccole e medie dimensioni, ipermercato; redazione piani di autocontrollo secondo la normativa haccp per bar, ristoranti, panifici e altri esercizi.

dal 1985 al 1995

Impiegato presso l'azienda di famiglia specializzata nella raccolta dei sottoprodotti di macellazione e di rifiuti, con varie mansioni, tra cui ricerca di normative e riferimenti di legge riguardanti i rifiuti e il loro trattamento

altre esperienze

svolto lavoro di enotecnico nel periodo stagionale settembre-novembre nelle seguenti cantine:

- az. agr. Venica Adelchi di Dolegna del Collio (GO).

- Cantina sociale cooperativa di Ponte di Piave (TV)

istruzione

master

Master in gestione etica d'azienda, rilasciato dall'università Cà Foscari di Venezia il 18/03/2013

laurea

laureato in scienze delle preparazioni alimentari presso Università degli Studi di Udine con la votazione di 101/110 il 26/04/2001 con la seguente tesi: tensione di vapore dell'etanolo e del diacetile in sistemi modello acquosi contenenti catechine ed estratto di legno. Durante il corso di laurea ho svolto un periodo di tirocinio/stage presso la distilleria Maschio di Gaiarine (TV).

diploma

diploma di perito agrario con specializzazione in enologia e viticoltura con votazione di 47/60 presso l'itis G. B. Cerletti di Conegliano Veneto (TV).

formazione

si allega scheda formazione dell'ente

capacità e competenze personali

madrelingua italiana

altre lingua

inglese

- capacità di lettura scolastico
- capacità di scrittura scolastico
- capacità di espressione orale scolastico

capacità e competenze organizzative

coordinamento con altri settori dell'Azienda per appalti di servizi e forniture.

coordinamento del settore ristorazione compreso il personale e contratti con ditte fornitrici di beni e servizi. Responsabile haccp, addetto aspp per l'ESU di Padova

capacità e competenze tecniche

conoscenza buona del pacchetto office di windows, in particolare excel, word, powerpoint.

patente

patente b

07/09/2026

Dott. Ezio Pavan

(firmato digitalmente)