

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	ALUNNI FEDERICO
Indirizzo	
Telefono	
Fax	
E-mail	feddealuu@hotmail.it
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	12 MARZO 1991

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)	Giugno2010 Settembre 2011 \ Ottobre 2011 Gennaio 2012\ febbraio 2012 ad ora
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Borgo Brufa\ Hotel Amigo Bruxelles\ pasticceria Alunni
• Tipo di azienda o settore	Agriturismo\ Hotel\Pasticceria
• Tipo di impiego	Cuoco\ Pasticcere\ pasticcere
• Principali mansioni e responsabilità	

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	Licenza Superiore giugno 2010
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Istituto Professionale di Stato, servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera e servizi commerciali Assisi
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Enogastronomia Tecniche di ricevimento e di sala Accoglienza Turistica Specializzato in Enogastronomia
• Qualifica conseguita	
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUA

INGLESE E FRANCESE

Elementare

ELEMENTARE

ELEMENTARE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

CAPACITÀ E COMPETENZE

RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

GRAZIE ALLA SCUOLA CHE PROPONEVA DIFFERENTI METODI DI APPRENDIMENTO, TRA CUI QUELLO DEI LABORATORI PRATICI, HO SAPUTO MIGLIORARE LE TECNICHE DI COLLABORAZIONE, CHE NEL MIO LAVORO SONO MOLTO IMPORTANTI PER UNA PERFETTA RUSCITA DEL SERVIZIO.

MESSE IN PRATICA ED ESERCITATE NEI SUCCESSIVI STAGE FORMATIVI PRESSO LE AZIENDE REGIONALI E CATENE ALBERGHIERE ESTERE.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

OTTIMA CAPACITÀ DI ORGANIZZAZIONE, SOPRATTUTTO PER QUANTO RIGUARDA L'ORGANIZZAZIONE DELLE MATERIE PRIME SIA NEL LORO UTILIZZO IN CUCINA, CHE NELL'ORDINARLI AI DIFFERENTI FORNITORI.

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

BUON UTILIZZO DEL COMPUTER

COMPETENTE NELL'UTILIZZO DEI MACCHINARI DEL MIO SETTORE

CAPACITÀ E COMPETENZE

ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

PATENTE O PATENTI

A B

ULTERIORI INFORMAZIONI

[Inserire qui ogni altra informazione pertinente, ad esempio persone di riferimento, referenze ecc.]

DATI PERSONALI

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

ALLEGATI

[Se del caso, enumerare gli allegati al CV.]

Firma
