|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | | | | | | | | | | |
|  |
| Curriculum Vitae  Europass | |  | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
| Informazioni personali | |  | | | | | | | | | | |
| Nome(i) / Cognome(i) | | Daniele Giorgetti | | | | | | | | | | |
| Indirizzo(i) | | **Vicolo degli archi N.4**  **06031 Bevagna (Italia)** | | | | | | | | | | |
| Telefono(i) | | **0742-360447** | | | | | **Cellulare** | | **0039 3938429625** | | | |
| E-mail | | **babniele@hotmail.com** | | | | | | | | | | |
| Cittadinanza | | **italiana** | | | | | | | | | | |
| Data di nascita | | **05/08/1988** | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
| Occupazione desiderata / Settore professionale | | Chef  Servizi alberghieri | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
| Esperienza professionale | |  | | | | | | | | | | |
| Date  Nome e indirizzo del datore di lavoro  Tipo di attività o settore  Lavoro o posizione ricoperti  Principali attività e responsabilità  Date  Nome e indirizzo del datore di lavoro  Tipo di attività o settore  Lavoro o posizione ricoperti  Principali attività e responsabilità  Date  Nome e indirizzo del datore di lavoro  Tipo di attività o settore  Lavoro o posizione ricoperti  Principali attività e responsabilità  Date  Nome e indirizzo del datore di lavoro  Tipo di attività o settore  Lavoro o posizione ricoperti  Principali attività e responsabilità  Date  Nome e indirizzo del datore di lavoro  Tipo di attività o settore  Lavoro o posizione ricoperti  Principali attività e responsabilità | | 01/06/2013  Ristorante Serpillo, Torre del Colle, Bevagna www.serpillo.com  Ristorante  Propietario Chef  04/04/2011 29/06/2012  Nolita restaurant 1 Rue avenue matignon 75008 Parigi Francia www.nolitaparis.fr/  Ristorante  Chef de Partite, dal 01 02 2012 Sous Chef  Capo Partita primi / secondi / antipasti  extra  Le mandrie di S. Paolo Assisi (PG) www.agriturismomandriesanpaolo.it  Agriturismo  Affiancavo lo chef in tutte le preparazioni  07/2/2010  Foligno (PG)  Emergency (by Gino Strada)  Chef  Realizzazione dell’evento cena di beneficenza per 260 persone  25/04/2010 – 31/10/2010  Hotel Giotto Assisi (PG) www.hotelgiottoassisi.it  Hotel 4 Stelle  Chef De Partite  Gestione dei primi piatti, occasionalmente dei dolci. | | | | | | | | | | |
| Date  Nome e indirizzo del datore di lavoro  Tipo di attività o settore  Lavoro o posizione ricoperti  Principali attività e responsabilità | | 18/10/2009 – 18/03/2010  Atlantis The Palm Jumeirah Dubai (UAE) www.atlantisthepalm.com  Hotel 5 Stelle lusso  Speciality Chef De Partite  Dopo il Training In Ronda Locatelli (Giorgio Locatelli Restaurant) sono stato incaricato di seguire l’apertura della pizzeria EDGE, responsabile anche del training dei nuovi assunti. | | | | | | | | | | |
| Date  Nome e indirizzo del datore di lavoro  Tipo di attività o settore  Lavoro o posizione ricoperti | | 01/05/2008 - 10/01/2009  Moenia Cafè Restaurant  via santa margherita, 06031 Bevagna Servizi Di Alloggi Ristorazione www.moeniacaferest.com/  Ristorante  Cuoco | | | | | | | | | | |
| Principali attività e responsabilità | | Responsabile della cucina | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
| Date | | 18/10/2007 - 22/12/2007 | | | | | | | | | | |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro  Tipo di attività o settore  Lavoro o posizione ricoperti | | Geales Restaurant 2 Farmer Street , Wo7sN London (Regno Unito) <http://www.geales.com/>  Ristorante  Chef di partita | | | | | | | | | | |
| Principali attività e responsabilità | | Come responsabile del settore dei freddi e della pasticceria coordinavo fino a due commis e mi occupavo della preparazione di tutti gli antipasti e dei dolci | | | | | | | | | | |
| Date | | 10/03/2007 - 16/03/2007 | | | | | | | | | | |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro  Tipo di attività o settore  Lavoro o posizione ricoperti | | Corinthia Hotel St. Georges St. Julians, STJ02 St Georges Bay (Malta) http://www.corinthiahotels.com  Hotel 5 stelle lusso  Stage Commis | | | | | | | | | | |
| Principali attività e responsabilità | | Grazie alla mia scuola ho avuto l'opportunità di fare uno stage,anche se breve, davvero intenso in un ristorante di altissimo livello, le mie mansioni molto basilari erano quello di seguire il mio chef di partita in quanto a commis, ero impegnato molto spesso nel taglio di ortaggi e verdure, occasionalmente anche della carne | | | | | | | | | | |
| Date | | 17/01/2007 - 30/09/2007 | | | | | | | | | | |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro  Tipo di attività o settore  Lavoro o posizione ricoperti | | Enoteca Piazza Onofri PIAZZA ONOFRI N1, 06031 Bevagna (Italia) <http://www.enotecaonofri.it/>  Servizi Di Alloggio E Di Ristorazione  Commis | | | | | | | | | | |
| Principali attività e responsabilità | | Mi occupavo di tutti gli antipasti e i dolci, occasionalmente dei contorni e dei primi ma di quest'ultimi solo verso la fine del mio periodo lavorativo | | | | | | | | | | |
| Date | | 28/09/2007 - 04/10/2007 | | | | | | | | | | |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | | Manifestazione Primi di Italia 06034 Foligno (Italia) http://www.iprimiditalia.it/ | | | | | | | | | | |
| Tipo di attività o settore  Lavoro o posizione ricoperti | | Servizi Di Alloggio E Di Ristorazione  Stage Chef de partite | | | | | | | | | | |
| Principali attività e responsabilità | | Essendo solo due persone nello stand eravamo entrambi responsabili del funzionamento di quest'ultimo, le preparazioni erano sempre primi; pasta, zuppe e minestre | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
| Date | | 05/02/2005 - 26/02/2005 | | | | | | | | | | |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro  Tipo di attività o settore  Lavoro o posizione ricoperti | | Redibis; Orto degli angeli Via Dante AlighieriI N1, 06031 Bevagna (Italia) <http://www.redibis.it/>  Servizi Di Alloggio E Di Ristorazione  Commis | | | | | | | | | | |
| Principali attività e responsabilità | | La prima settimana era nel reparto dei primi e dei contorni, la seconda in quello delle carni e la terza in pasticceria | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
| Date | | 01/08/2004 - 31/08/2004 | | | | | | | | | | |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro  Tipo di attività o settore  Lavoro o posizione ricoperti | | Osteria Del Podestà; Corso Giacomo Matteotti N67, 06031 Bevagna (Italia)  Servizi Di Alloggio E Di Ristorazione  Commis | | | | | | | | | | |
| Principali attività e responsabilità | | Ero responsabile degli antipasti e dei dolci e spesso aiutavo nell'esecuzione dei primi | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
| Date | | 03/09/2003 - 26/09/2003 | | | | | | | | | | |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro  Tipo di attività o settore  Lavoro o posizione ricoperti | | Grotta Azzurra; Via Alfieri N10, 06046 Norcia (PG) http://www.bianconi.com/  Servizi Di Alloggio E Di Ristorazione  Stage sala cucina ricevimento | | | | | | | | | | |
| Principali attività e responsabilità | | La mia prima settimana l'ho passata in cucina come commis nel reparto dei freddi, la seconda affiancavo il maitre di sala e la terza aiutavo alla reception dell'albergo | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
| Istruzione e formazione | |  | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
| Date | | 18/10/2002 - 20/06/2007 | | | | | | | | | | |
| Titolo della qualifica rilasciata | | Cuoco; Diploma Alberghiero | | | | | | | | | | |
| Principali tematiche/competenza professionali possedute | | *Cucina – pasticceria – inglese – francese - amministrazione – economia aziendale – alimentazione - enologia – cultura generale* | | | | | | | | | | |
| Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione | | Istituto Professionale di stato per i servizi alberghieri e della ristorazione (I.P.S.A.R.) (Istituto Professionale  Santuario delle Carceri, 19, 06081 Assisi (Italia) | | | | | | | | | | |
| Livello nella classificazione nazionale o internazionale | | ISCED 5 | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
| Capacità e competenze personali | | Competenze nell’ambito di sala, gestione aziendale, stesura dei menù. | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
| Madrelingua(e) | | Italiano | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
| Altra(e) lingua(e) | | Francese; Inglese; Spagnolo | | | | | | | | | | |
| Autovalutazione | |  | Comprensione | | | | Parlato | | | | Scritto | |
| Livello europeo (\*) | |  | Ascolto | | Lettura | | Interazione orale | | Produzione orale | |  | |
| Inglese | |  | B2 | Utente autonomo | B1 | Utente autonomo | B2 | Utente autonomo | B1 | Utente autonomo | B1 | Utente autonomo |
| Francese | |  | A2 | Utente base | A1 | Utente base | A2 | Utente base | A2 | Utente base | A1 | Utente base |
| Spagnolo / Castigliano | |  | A2 | Utente base | A1 | Utente base | A1 | Utente base | A1 | Utente base | A1 | Utente base |
|  | | (\*) [Quadro comune europeo di riferimento per le lingue](file:///d:/ootmp5/ECV-46983.odt/%3F%3F%3Fit./preview/linkToGridTable%3F%3F%3F/it) | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
| Capacità e competenze sociali | | Ottima capacità di comunicazione, integrazione e adattamento in ambienti nuovi e multiculturali conseguiti grazie a più esperienze lavorative all'estero | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
| Capacità e competenze organizzative | | Capace di organizzazione e coordinazione una brigta (finora fino a 8 persone) relativa all'esperienze fatte; capace di organizzare il lavoro in cucina o per eventi quali matrimoni e rinfreschi di vario tipo | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
| Capacità e competenze tecniche | | Molto competente nell'ambito della cucina Umbra e Italiana in generale,Creativo e con una buona velocità d'esecuzione,ottima conoscenzadella pizza e della panificazione, abile in anche nella piccola pasticceria; abituato a lavorare nelle cucine a vista e a socializzare con il cliente. | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
| Capacità e competenze informatiche | | Sistemi operativi: Windows Vista – Windows XP  Buona conoscenza di Microsoft Office  Conoscenza base di applicazioni grafiche  Internet Browser: Explorer; Mozzilla Firefox; Opera  Preparato all'uso del Pc | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
| Capacità e competenze artistiche | | Dal 1996 al 2005 ho giocato con l’associazione calcistica Bevagna, Suono la chitarra, vado a pesca tiro con l'arco e amo nuotare, quando posso permettermelo cucino sempre, a casa prediligo la lavorazione dei dolci e la piccola pasticceria; tra le mie più grandi passioni c’è quella di girare il mondo | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
| Patente | | A, B | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | |
| Ulteriori informazioni | | Disponibilità per Trasferimenti  Equipaggiato con coltelli propi | | | | | | | | | | |