|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   |  |  |
|  |
| Curriculum VitaeEuropass |  |
|  |  |
| 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 | ChefServizi alberghieri  |
|  |  |
| Esperienza professionale |  |
|  DateNome e indirizzo del datore di lavoro Tipo di attività o settoreLavoro o posizione ricopertiPrincipali attività e responsabilitàDateNome e indirizzo del datore di lavoro Tipo di attività o settoreLavoro o posizione ricopertiPrincipali attività e responsabilitàDateNome e indirizzo del datore di lavoro Tipo di attività o settoreLavoro o posizione ricopertiPrincipali attività e responsabilitàDateNome e indirizzo del datore di lavoro Tipo di attività o settoreLavoro o posizione ricopertiPrincipali attività e responsabilitàDateNome e indirizzo del datore di lavoro Tipo di attività o settoreLavoro o posizione ricopertiPrincipali attività e responsabilità | 01/06/2013 Ristorante Serpillo, Torre del Colle, Bevagna www.serpillo.comRistorantePropietario Chef04/04/2011 29/06/2012Nolita restaurant 1 Rue avenue matignon 75008 Parigi Francia www.nolitaparis.fr/ RistoranteChef de Partite, dal 01 02 2012 Sous Chef  Capo Partita primi / secondi / antipasti extraLe mandrie di S. Paolo Assisi (PG) www.agriturismomandriesanpaolo.itAgriturismoAffiancavo lo chef in tutte le preparazioni 07/2/2010Foligno (PG)Emergency (by Gino Strada)ChefRealizzazione dell’evento cena di beneficenza per 260 persone 25/04/2010 – 31/10/2010Hotel Giotto Assisi (PG) www.hotelgiottoassisi.itHotel 4 StelleChef De PartiteGestione dei primi piatti, occasionalmente dei dolci. |
| DateNome e indirizzo del datore di lavoro Tipo di attività o settoreLavoro o posizione ricopertiPrincipali attività e responsabilità | 18/10/2009 – 18/03/2010Atlantis The Palm Jumeirah Dubai (UAE) www.atlantisthepalm.comHotel 5 Stelle lussoSpeciality 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. |
| DateNome e indirizzo del datore di lavoro  Tipo di attività o settore Lavoro o posizione ricoperti | 01/05/2008 - 10/01/2009Moenia Cafè Restaurantvia 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/>RistoranteChef 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.comHotel 5 stelle lussoStage 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 settoreLavoro o posizione ricoperti | Servizi Di Alloggio E Di RistorazioneStage 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 settoreLavoro 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 settoreLavoro 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%3A/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 XPBuona conoscenza di Microsoft OfficeConoscenza base di applicazioni graficheInternet Browser: Explorer; Mozzilla Firefox; OperaPreparato 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 TrasferimentiEquipaggiato con coltelli propi  |