



## Rosario Pellegrino

**Abitazione** : Via Aldo Moro, 5, 06083, Bastia Umbra, Italia

**E-mail**: [rosariopellegrino151095@gmail.com](mailto:rosariopellegrino151095@gmail.com) **Telefono**: (+34) 88365104

**Sesso**: Maschile **Data di nascita**: 15/10/1996 **Nazionalità**: Italiana

### ESPERIENZA LAVORATIVA

[ 01/08/2022 – Attuale ]

#### **Chef de partie**

##### **Ristorante Il Vizio**

**Città**: Perugia

**Paese**: Italia

Chef de partie Primi Piatti

[ 03/2022 – 03/2022 ]

#### **Chef Pasticcere**

##### **URCU - Unione Regionale Cuochi Umbria**

**Città**: perugia

**Paese**: Italia

-Partecipazione alla competizione a squadre dei Campionati Italiani della Cucina presso la Fiera di Rimini a Marzo 2022, come responsabile preparazione dessert.

- Assegnazione 2° posto

[ 06/2021 – 07/2022 ]

#### **Chef**

##### **Relais Madonna di Campagna**

**Città**: Bastia Umbra

**Paese**: Italia

Responsabile Menu alla carta e servizio di banchettistica.

Approvvigionamento della materia prima e responsabile HACCP

[ 01/09/2019 – 17/02/2020 ]

#### **Chef pasticciere/chef pasticciera**

##### **URCU - Unione Regionale Cuochi Umbria**

**Indirizzo**: Perugia, Italia

- Partecipazione alla competizione a squadre dei Campionati Italiani della Cucina presso la Fiera di Rimini nel Febbraio 2020, come responsabile preparazione dessert.

- Assegnazione 3° posto e Premio della Critica gastronomica.

[ 10/2020 – 06/2021 ]

#### **Chef de partie**

##### **Borgobrufa spa resort**

**Città**: Brufa

**Paese**: Italia

Chef de partie degli antipasti

[ 20/07/2019 – Attuale ]

#### **Sous Chef**

##### **Le Tre Vaselle Resort & Spa**

**Indirizzo**: Torgiano, Italia

- Capo partita Primi Piatti e Dessert

- Addetto alla Panificazione  
-Distaccamento per apertura stagione estiva 2021 presso Mercure Argentario Filippo II,hotel facente parte della stessa azienda.

[ 15/05/2019 – 10/07/2019 ]

### **Cuoco/cuoca**

#### ***Borghi Antichi Orti Assisi***

**Indirizzo:** Assisi, Italia

[ 20/11/2018 – 30/04/2019 ]

### **capo cuoco**

#### ***Casa Norcia sas***

**Indirizzo:** Assisi, Italia

- Approvvigionamento Materie Prime

- Redazione dei Menù Stagionali

- Responsabile Cucina

[ 05/2022 – 05/2022 ]

### **Chef pasticcere**

#### ***FIC - FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI***

**Città:** PALERMO

**Paese:** Italia

Cooking Show presso Expocook Palermo 2022. Rappresentazione dessert per Regione Umbria

[ 30/03/2018 – 30/09/2018 ]

### **capo cuoco**

#### ***Hotel Scogliera Numana di Massimo Santinelli***

**Indirizzo:** Numana, Italia

- Capo Partita Antipasti e Primi

[ 15/04/2017 – 19/03/2018 ]

### **Cuoco/cuoca**

#### ***Norma Urban Food di Passeri Silvia***

**Indirizzo:** Bastia Umbra, Italia

[ 19/03/2016 – 30/03/2017 ]

### **aiuto cuoco**

#### ***Olimpia Snc di Marco Santantonio***

**Indirizzo:** Perugia, Italia

## **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

[ 09/2021 – 09/2021 ]

### **Diploma di Partecipazione Grandi Lievitati con Giambattista Montanari**

#### ***Pianeta Dessert***

**Indirizzo:** Trento, Italia

[ 10/06/2019 – 10/06/2019 ]

### **Diploma di partecipazione alla Masterclass: tecniche di cottura e conservazione degli alimenti sottovuoto.**

#### ***CBT LAB di Marco Pirodda***

**Indirizzo:** Milano, Italia

[ 01/02/2018 – 02/02/2018 ]

### **Attestato di Aggiornamento sull' Igene degli Alimenti - rilasciato da Dott.ssa Zuccaccia**

[ 05/2022 – 05/2022 ]

**Formazione generale e specifica, per lavoratori aziende rischio basso ( art. 37 sulla Sicurezza sul Lavoro )**

[ 10/09/2010 – 15/06/2016 ]

**Diploma di stato settore enogastronomico**

**Istituto Alberghiero Assisi**

**Indirizzo:** Assisi, Italia

Voto 80/100

## COMPETENZE LINGUISTICHE

---

**Lingua madre:** italiano

**Altre lingue:**

**inglese**

**ASCOLTO A1 LETTURA A1 SCRITTURA A1**

**PRODUZIONE ORALE A1 INTERAZIONE ORALE A1**

## COMPETENZE ORGANIZZATIVE

---

**Competenze organizzative**

Buone competenze organizzative e gestionali, capacità di lavorare in situazioni di stress, legate sia al rapporto con il pubblico sia al rispetto degli adempimenti lavorativi.

## COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI

---

**Competenze comunicative e interpersonali**

Capacità di Lavorare in gruppo sia da un punto di vista del coordinamento dello stesso che dal punto di vista di collaborazione tra figure diverse.

## COMPETENZE PROFESSIONALI

---

**Competenze professionali**

Buona padronanza delle tecniche base di cucina, cottura e organizzazione del servizio in base agli eventi.

## TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

---

**Trattamento dei dati personali**

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 del [Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali](#).

---

*Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".*