

CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Marco Versace
Abitazione Via G. Pascoli n°38 Lumezzane (BS), 25065 Nato il 17 Aprile 1991 A Brescia (Italia)
Telefono(i) 0308971467
Cellulare 3384085096
E-mail pizzeria.piccolavalle2003@gmail.com

OCCUPAZIONE DESIDERATA

Responsabile di cucina, Cuoco

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Da - A 01 gen 2011 - In questo periodo
Occupazione o posizione lavorativa ricoperte Collaboratore nell'impresa familiare
Datore di lavoro Bar Pizzeria "Piccola Valle"
Città Villa Carcina (BS)
Nazione Italia
Attività e responsabilità Sto lavorando presso la mia azienda di famiglia Bar Pizzeria "Piccola Valle" svolgendo la mansione come Chef e Pizzaiolo.

Da - A 01 giu 2010 - 01 nov 2010
Occupazione o posizione lavorativa ricoperte Cuoco responsabile di cucina
Datore di lavoro Hotel "Azzurro"
Città Limone Sul Garda
Nazione Italia
Attività e responsabilità Ho lavorato presso la struttura ricettiva Hotel "Azzurro" di Limone del Garda nel periodo stagionale come Cuoco e responsabile di cucina svolgendo mansioni di preparazione di piatti caldi e freddi.

Da - A 01 giu 2009 - 30 giu 2009
Occupazione o posizione lavorativa ricoperte Cuoco responsabile di cucina stagista
Datore di lavoro Ristorante "Corte Mandò"
Città Brescia
Nazione Italia

Attività e responsabilità	Ho lavorato come responsabile di cucina e cuoco stagista per l'istituto Alberghiero "A. Mantegna" presso il ristorante "Corte Mandò" di svolgendo la mansione di preparazione piatti caldi e freddi.
Da - A	01 mar 2008 - 30 Marzo 2008
Occupazione o posizione lavorativa ricoperte	Lavorato come aiutante cuoco stagista
Datore di lavoro	Ristorante "Ca noa"
Città	Brescia
Nazione	Italia
Attività e responsabilità	Ho lavorato come aiutante cuoco e stagista per l'istituto Alberghiero "A. Mantegna" nel ristorante Ca noa. Svolgevo mansione per la preparazione di antipasti caldi e freddi.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Da - A	12 set 2005 - 25 giu 2010
Organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Istituto Alberghiero IPSSAR "A. Mantegna"
Principali materie / abilità professionali	Nel giugno del 2010 mi sono diplomato come Food e beverage manager presso l'istituto Alberghiero IPSSAR "A. Mantegna", apprendendo nozioni per gestire una struttura ricettiva.
Titolo o qualifica conseguitiNome	Diploma di Food e beverage manager
Città	Brescia
Nazione	Italia
Da - A	12 set 2005 - 19 giu 2008
Organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Istituto Alberghiero IPSSAR "A. Mantegna"
Principali materie / abilità professionali	Nel giugno 2008 ho conseguito la qualifica di operatore di cucina apprendendo le basi per lavorare nel settore culinario.
Titolo o qualifica conseguitiNome	Qualifica di operatore di cucina
Città	Brescia
Nazione	Italia

COMPETENZE PERSONALI

LINGUA MADRE Italiano

ALTRE LINGUE

	Inglese
Capacità di lettura	Bene
Capacità di scrittura	Bene
Espressione	Bene
Diploma(i) o certificato(i)	Scolastico

	Spagnolo
Capacità di lettura	Bene
Capacità di scrittura	Bene
Espressione	Bene
Diploma(i) o certificato(i)	Scolastico

Competenze organizzative e gestionali	Organizzazione nel lavoro del settore culinario, gestire una struttura ricettiva.
---------------------------------------	---

PATENTE DI GUIDA	B automunito
------------------	--------------

**ULTERIORI
INFORMAZIONI / DATI
PERSONALI**

Hobby e attività nel tempo libero	Gioco a Calcio nel tempo libero Studio nel tempo libero musica e suono la chitarra acustica.
-----------------------------------	---

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs. "