

INFORMAZIONI PERSONALI

**Gabriele Visioli**

📍 Via XIII Martiri, 54, 26040, Gussola (CR), Italia

☎ +39 3347246302

✉ gabriele.visioli@libero.it

Sesso Maschile | Data di nascita 25/02/1994 | Nazionalità Italiana

OCCUPAZIONE DESIDERATA

Aiuto CuocoESPERIENZA
PROFESSIONALE

Dal 25/07/2016 al 31/09/2016

Operaio

Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc. Agr. Coop, Strada Provinciale, 32 - 26036 Rivarolo del Re (CR) Italy

Tel.: +39 0375 536211 - FAX: +39 0375 534075 - info@ccdp.it - www.ccdp.it

- Adetto alla Cernita del Pomodoro

Attività o settore Azienda Agricola Alimentare

Dal 05/08/2015 al 24/09/2015

Operaio

Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc. Agr. Coop, Strada Provinciale, 32 - 26036 Rivarolo del Re (CR) Italy

Tel.: +39 0375 536211 - FAX: +39 0375 534075 - info@ccdp.it - www.ccdp.it

- Adetto alla Cernita del Pomodoro

Attività o settore Azienda Agricola Alimentare

Dal 26 giugno 2015 al 10 luglio
2015

Turismo, Ristorazione - Ristorazione Addetti cucina

Sede Legale: PARROCCHIA S. ZENO VESCOVO

Piazza Dante Alighieri 7 – 26036 Rivarolo Del Re Ed Uniti (CR)

tel: 0372 495011

Luogo Lavorativo: Hotel Smarty via Ortigara 41 - 47921 Rimini – zona nuova darsena (RN)

- Preparazione delle colazioni, dei primi piatti, preparazione dei secondi piatti, taglio e preparazione delle verdure, impanatura degli alimenti per successiva friggitura, taglio delle verdure per l'utilizzo nelle varie preparazioni.
- Preparazioni dei piatti da forno (es. Lasagne).
- Pulizia del posto di lavoro e sistemazione della cella frigorifera.

Attività o settore Ristorazione-Colonia

marzo 2015–aprile 2015

Turismo, Ristorazione - Ristorazione Addetti cucina

Agriturismo Corte del Re

Via Maggiore, 1, 26030 Recorfanò, Italia

Tel. 0375 389871

- Preparazione dei primi piatti, preparazione dei secondi piatti, taglio e grigliatura delle verdure, preparazione degli antipasti, impanatura degli alimenti per successiva friggitura, taglio delle verdure per l'utilizzo nelle varie preparazioni.
- Pulizia del posto di lavoro e sistemazione della cella frigorifera.

Attività o settore Ristorante-Agriturismo

09 giugno 2014–25 settembre
2014

Turismo, Ristorazione - Ristorazione Addetti cucina

Mazzini Gianfranco di Mazzini Achille e C. SNC
Corso 20 Settembre 49, 26100 Cremona (CR) (Italia)
<http://www.enogastronomiamazzini.com/>

Preparazione dei primi piatti, preparazione dei secondi piatti, taglio e grigliatura delle verdure, taglio e preparazione della carne, impanatura degli alimenti per successiva frittura, taglio delle verdure per l'utilizzo nelle varie preparazioni. Preparazione di alimenti a base di uova (come ad esempio: frittate, omelette, ...). Pulizia del posto di lavoro e sistemazione della cella frigorifera. Impacchettamento di alimenti per la distribuzione e consegna.

Attività o settore Enogastronomia

Dal 03/08/2013 al 30/09/2013

Operaio

Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc. Agr. Coop, Strada Provinciale, 32 - 26036 Rivarolo del Re (CR) Italy

Tel.: +39 0375 536211 - FAX: +39 0375 534075 - info@ccdp.it - www.ccdp.it

- Adetto alla Cernita del Pomodoro

Attività o settore Azienda Agricola Alimentare

Dal 07/05/2013 al 17/05/2013

Aiuto Cuoco

Hotel *** La Coccinella Via Mantegazza, 5 - 47921 Rimini - Marina Centro (Rn)

Tel. +39 0541/23982 - Fax +39 0541/25112 - E-mail: info@hotelcoccinella.com - www.hotelcoccinella.com

- Preparazione dei primi piatti, preparazione dei secondi piatti, taglio e grigliatura delle verdure, preparazione degli antipasti, impanatura degli alimenti per successiva friggitura, taglio delle verdure per l'utilizzo nelle varie preparazioni.
- Preparazione dei dolci, dei prootti da forno.
- Pulizia del posto di lavoro e sistemazione della cella frigorifera.

Attività o settore Albergo - Ristorante

Dal 08/05/2012 al 17/05/2012

Aiuto Cuoco

Hotel *** La Coccinella Via Mantegazza, 5 - 47921 Rimini - Marina Centro (Rn)

Tel. +39 0541/23982 - Fax +39 0541/25112 - E-mail: info@hotelcoccinella.com - www.hotelcoccinella.com

- Preparazione dei primi, preparazione dei secondi piatti, taglio e grigliatura delle verdure, preparazione degli antipasti, impanatura degli alimenti per successiva friggitura, taglio delle verdure per l'utilizzo nelle varie preparazioni.
- Preparazione dei dolci, dei prootti da forno.
- Pulizia del posto di lavoro e sistemazione della cella frigorifera.

Attività o settore Albergo - Ristorante

Dal 14/05/2011 al 22/05/2011

Aiuto Cuoco

Giardino del Po, P.zza Caduti del Lavoro, 16, 26100 Cremona

- Preparazione dei primi, preparazione dei secondi piatti, taglio e grigliatura delle verdure, preparazione degli antipasti, impanatura degli alimenti per successiva friggitura, taglio delle verdure per l'utilizzo nelle varie preparazioni.
- Pulizia del posto di lavoro.

Attività o settore Ristorazione

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Da Settembre 2008 a Giugno 2013

Tecnico della Ristorazione - Cuoco



Istituto Professionale di Stato Luigi Einaudi per i Servizi Commerciali, Turistici, Sociali, Grafico-Pubblicitari, Alberghieri e della Ristorazione

Via Leonida Bissolati, 96 – 26100 Cremona

Tel. 0372 458053/54 – Fax. 0372 23238 – C.F. 80003440197 – E-mail: info@einaudicremona.it – Sito Web: www.einaudicremona.it

- Ristorazione (Cucina), Alimenti e Alimentazione

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiana

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	A1/2 Livello base	A1/2 Livello base	A1/2 Livello base	A1/2 Livello base	A1/2 Livello base
Francese	A1/2 Livello base	A1/2 Livello base	A1/2 Livello base	A1/2 Livello base	A1/2 Livello base

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative

- Conciliante, motivato al clima di collaborazione, predisposizione ai rapporti interpersonali sviluppata durante le esperienze di tirocinio.

Competenze organizzative e gestionali

Flessibile, adattabile, dotato di senso pratico. Capacità di lavoro sia in gruppo che in autonomia. Preciso e puntuale nell'esecuzione dei compiti assegnati.

Competenze professionali

- Preparare gli alimenti e curare la pulizia della cucina e degli alimenti secondo le indicazioni del cuoco: pesare e preparare gli ingredienti; pulire e tagliare frutta e verdura; preparare piatti semplici, tramezzini e insalate; pulire gli utensili di cucina; pulire e mettere in ordine ripiani, magazzino, cella frigorifera.

Competenze informatiche

- Le mie conoscenze sono legate al Sistema Operativo Windows (2000, Xp, 7) e sono:
- Scrittura con Microsoft Word;
 - Calcolo con Microsoft Excel;
 - Creazione di Presentazioni e Diapositive con Microsoft PowerPoint;
 - Creazione di Biglietti d'auguri, Biglietti da visita, Copertine per CD e DVD con Microsoft Publisher;
 - Creazioni di blocchi per appunti con "Microsoft Office OneNote";
 - Ricezione di posta elettronica con "Microsoft Office Outlook".
 - Conoscenza e utilizzo del pacchetto Open Office: Scrittura, Calcolo, Disegno e Presentazioni;
 - Creazione e gestione di siti Web e Blog utilizzando siti specifici e modelli;

Patente di guida Patente B.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Dati personali Curriculum Vitae formativo e professionale debitamente sottoscritto e autocertificato ai sensi degli artt. 46, 47 e 76 del D.P.R. n. 445/2000.
Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 - Codice in materia di protezione dei dati personali.

Gussola li, 04.04.2016

FIRMA
(Gabriele Visioli)
