

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	VALERIO MICHELE
Indirizzo	VIA MARTIRI DI VIA FANI, 33 – 76015 TRINITAPOLI BT – ITALY
Telefono	327.2376292
Fax	
E-mail	chefvalerio@tiscali.it
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	12/08/1995

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) (Dal 19/01/2015 al 24/01/2015)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro ASSODOLAB – Via Cavour, 76 – 76015 TRINITAPOLI BT – Italy
www.assodolab.it
- Tipo di azienda o settore Associazione Nazionale Docenti di Laboratorio – Ente accreditato dal MIUR per la formazione del personale della Scuola secondo la Direttiva n. 90 del 01/12/2003.
- Tipo di impiego Preparazione, realizzazione e presentazione di buffet e diverse specialità di dolci presso la sede dell'Associazione.
- Principali mansioni e responsabilità Cuoco pasticciere e preparazione tavolo-buffet con le diverse specialità realizzate da me.

- Date (da – a) (Dal 01/01/2015 al 07/01/2015)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro ASSODOLAB – Via Cavour, 76 – 76015 TRINITAPOLI BT – Italy
www.assodolab.it
- Tipo di azienda o settore Associazione Nazionale Docenti di Laboratorio – Ente accreditato dal MIUR per la formazione del personale della Scuola secondo la Direttiva n. 90 del 01/12/2003.
- Tipo di impiego Redazione ed elaborazione di numero 7 Schede per dolci e pubblicazione delle stesse sul "Supplemento di informazione on-line della rivista trimestrale Assodolab – ISSN 2280-3874" denominato www.lasestaprovinciapugliese.it.
- Principali mansioni e responsabilità Le schede sono state pubblicate nella sezione News Regione Puglia / Archivio 2015.
Redazione ed elaborazione di dolci e quantificazioni degli ingredienti utilizzati.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) Anno Scolastico 2013/2014
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione I.P.S.S.E.O.A. – Istituto Professionale per i Servizi Enogastronomici e l'Ospitalità Alberghiera – Via Vanvitelli, 1 – 76016 MARGHERITA DI SAVOIA BT – Italy
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Tecniche di cucina, Ristorazione, Alimenti e alimentazione, Economia Aziendale.
- Qualifica conseguita e votazione Diploma di Qualifica di "OPERATORE SERVIZI DI RISTORAZIONE SETTORE CUCINA, specializzazione MATERIE ALBERGHIERE E DELLA RISTORAZIONE".
Votazione finale: 68/100

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita e votazione

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

ALTRE LINGUA

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

CAPACITÀ E COMPETENZE

RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

PATENTE O PATENTI

(Dal 05/11/2014 al 05/11/2014)

Soggetto Organizzatore: CONFESERCENTI PROVINCIALE Barletta-Andria-Trani – Soggetto Formatore: CAT Imprese Nord Baresi S.r.l. – Via Malcangi, 197 – 76125 TRANI BT – Italy

Corso di formazione per alimentaristi ai sensi dell'art. 4 della L.R. 22 del 24/07/2007 e s.m.i. e del R.R. 5 del 15/05/2008. Validità del documento: dal 05/11/2014 al 05/11/2018.

Attestato di frequenza al corso di formazione per alimentarista.

ITALIANO

INGLESE

BUONO

BUONO

BUONO

FRANCESE

SUFFICIENTE

SUFFICIENTE

SUFFICIENTE

TEDESCO

Buon rapporto con i colleghi di lavoro e con i datori di lavoro. Buono l'interesse nel lavoro in gruppo. Sono in grado di relazionarmi con altre persone senza alcun problema.

A livello organizzativo riesco a pianificare gli eventi nel settore pertinente della cucina.

Sono in grado di organizzarmi sul lavoro, so gestire le mansioni e i compiti che mi vengono affidati gestendomi il tempo che ho a disposizione.

Nel campo specifico di pertinenza so usare molti macchinari da cucina, come: affettatrici, planetarie, mixer, frullatori, manteca tori di gelato, forni elettrici, forni a microonde, abbattitori rapidi di temperatura, lavastoviglie, lavabicchieri, asciuga posate, , tritaverdure, trapani e attrezzature che troviamo nelle cucine.

In ambiente scolastico ho acquisite competenze anche nel campo della strumentazione d'ufficio utilizzando il pacchetto Office: Word, Excel, Power Point.

Ho frequentato altresì un corso sulla LIM e sul TABLET presso l'Assodolab – Ente accreditato dal MIUR per la formazione del personale della Scuola.

Decoro con sobrietà sia piatti che dolci. Le competenze sono state acquisite sia a Scuola, sia da privati.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Prof. Agostino Del Buono, presidente nazionale ASSODOLAB, Ente accreditato MIUR –
Telefono: 339.2661022 – agostino.delbuono@assodolab.it

ALLEGATI

- N. 1 – DICHIARAZIONE DI DIPLOMA DI QUALIFICA
- N. 2 – DICHIARAZIONE ASSODOLAB
- N. 3 – CORSO DI FORMAZIONE PER ALIMENTARISTI
- N. 4 – CORSO SULL'USO DEL TABLET

PRIVACY

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base art. 13 del D. Lgs. 196/2003.

Trinitapoli, 15 febbraio 2015

Valerio Michele