europass Curriculum vitae

INFORMAZIONI PERSONALI

Sergio Staiano

Via Villaggio SIV 5/D, 66054 Vasto (Italia)

(+39) 3206786974 (+39) 3393655942 0873- 363421

staianosergio@yahoo.it

Sesso Maschile | Data di nascita 05/03/1960 | Nazionalità Italiana

OCCUPAZIONE DESIDERATA

Cuoco

ESPERIENZA PROFESSIONALE

20 MAG. 16–20 SET. 16

Capo Cuoco

Hotel Doge Via Gaio Crispo Sallustio n°3 Telf 0541/309187 E-mail info@dogehotel.it, Bellaria- Igea Marina (RN) (Italia)

Preparazione :

Colazione Mattutina

Menù gionaliero

Buffet caldi e freddi.

Dolci.

20 DIC. 15–30 MAR. 16

Cuoco

La Vespa Restoranti . Donato Pietragalla
78/82 Whalley Road, Clitheroe Lancashire, Telf.10200-428830 (Regno Unito)
www.lavesparestaurant.co.uk

Preparazione ed Esecuzione:

Buffet

Menù alla carta

Dolci

10 MAG. 15–20 SET. 15

Capo Cuoco (7 Stagioni Estive)

Hotel Ristorante "Di Giovanni" (Specialita Pesce)
Orsa Maggiore 34, 30020 Bibione (VE) (Italia)
e -mail : info@hoteldigiovanni.it Tel:+39043143117 Cell:+393394193190

Preparazione menù giornaliero per ospiti Hotel

Preparazione Menù alla Carta per Ristorante.

Preparazione dolci per prima colazione che dolci per Ristorante.

"Specialità Pesce."

Attività o settore Servizi di alloggio e di ristorazione

8 DIC. 13–10 APR. 14

Chef di Cucina

Trattoria da Antonio "Cucina Marinara" Telf. 085/4912639
Via Nettuno,234, Francavilla al mare (Chieti) (Italia)

10 OTT. 12–20 MAR. 13

Cuoco

Grotto Grillo
Via Rocchetto 6, 6900 Lugano (Svizzera)
tel:+419190701818 e-mail:grottogrillo@gmail.com

Preparazione Menu alla Carta per Ristorante

Attività o settore Ristorante

25 NOV. 10–30 SET. 12

Capo Cuoco (2 stagioni invernali + 1 estiva)

Hotel Tyrol & Alpenhof
Munchener strasse 114, 6100 Seefeld in Tyrol (Austria)
info@hotrltyrol-alpenhof.com Tel: +4352122221

Preparazione Menù giornaliero
Preparazione: Prima colazione sia italiana che americana.
Buffet freddo/caldo.
Primi, Secondi(carne/ pesce), dessert.

Attività o settore Servizi di alloggio e di ristorazione

1 OTT. 07–10 MAG. 09

Capo cuoco

Parco Naturale " Valle Dei Sogni"
C.Padula, 66054 Carunchio (Chieti) (Italia)
E-mail info@h-vittoria.it tel: 0039-3358427886 Ref: Gianni Conti

Preparazione Menù per ristorante +Menù per Matrimoni/Battesimi e feste di Calendario

Antipasti Regionali

Primi,Secondi tipicamente regionali che a base di selvaggina.

Preparazione dolci , da forno che da cucchiaio.

Attività o settore Servizi di alloggio e di ristorazione

06–1 SET. 07

Capo Cuoco

Ristorante "Da Gennaro" (Specialita Pesce)
Torquato Tasso 31, 21100 Varese (Ristorante Spec. Pesce)
Tel:0332235832

Preparazione Menù

Antipasti a base di pesce

Primi / Secondi a base di Pesce

Dolci cucchiaio/forno

Attività o settore Ristorante Spec. Pesce

DIC. 04–APR. 05

Capo cuoco

Hotel Ristorante "Bel Vue"
6565 San Bernardino (Svizzera)
E-mail:info@bellevue-sanbernardino.ch Tel:+41918321126

Menù giornaliero per clienti hotel

Menù alla carta per clienti ristorante

Attività o settore Servizi di alloggio e di ristorazione

MAR. 03–OTT. 03

Chef di partie (2 stagioni estive)

Hotel Village ao Lac
Via Cantonale, 6818 Melano (Canton Ticino) (Ristorante/Hotel)

© Unione europea, 2002-2016 | http://europass.cedefop.europa.eu

Tel: +41(0)916496332

Preparazione

Antipasti a base Verdure/carne/pesce.

Secondi

Carne/pesce/ selvaggina

Attività o settore Servizi di alloggio e di ristorazione

00–02 **Chef (3 Stagioni estive)**

Hotel Ristorante "Strand"
Via Andrea Doria, 86036 Marina Montenero di Bisaccia (CB) (Hotel/Ristorante)
tel:0873803106

Preparazione

Buffet Freddi/Caldi

Pasta fresca

Primi Carne /Pesce

Attività o settore Servizi di alloggio e di ristorazione

97–99 **Chef Partite (souce)**

Camst Group SRL
Via Tosarelli, 30018 Castenasso(BO) (Italia)
TEl: 0516017411 REF: Dott. Mescoli (Servizio Assunzioni)

Preparazione

Salse

Primi Piatti

Attività o settore Ristorazione Italiana

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

85 **Commis De Cusine** Terzo Livello

Istituto Alberghiero San Nazareno, Modena Filliale Termoli (CB) (Italia)

Corso di Pasticceria .

Dedicato esclusivamente alla preparazione di alimenti dolci quali paste farcite, pasticcini , torte , biscotti.

Corso Forno Rational.

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre: italiano

Altre lingue

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
portoghese	C2	C2	C2	C2	B2
inglese	B1	A1	A1		

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze organizzative e gestionali

Cuoco 50 enne con 30 anni di esperienza .serio , svelto e creativo, bravo in antipasti, primi e secondi piatti carne e pesce,

vellutate, pasta fresca anche ripiena, rosticceria, ottimo organizzatore per pranzi e cene speciali, buffettista per prime colazioni

ed eventi speciali, cucina regionale, nazionale, meridionale ed internazionale, dolci al cucchiaio, pasticceria da forno.

Grande cultore della cucina marinara.

Resto a Vs. completa disposizione , per ulteriori informazioni in merito.

Disponibilità ad anche a colloquio in sede

Completa gestione menù

Ho grande attenzione per i

dettagli; sono serio motivato ed pulito

con ottime doti di relazione con i colleghi.

Massima serietà e professionalità no alcol

serio ,motivato,pulito.

Ottime doti di relazione con i colleghi.

Patente di guida A1, A, B, B1, BE

ULTERIORI INFORMAZIONI

Ho sono in possesso dell'attestato Hccp

Le mie referenze sono tutte riscontrabili da parte di precedenti datori di lavori.

Do il consenso al trattamento dei miei dati personali in ottemperanza della legge sulla privacy D.lgs 196/2003

Do il consenso al trattamento dei miei dati personali in ottemperanza della legge sulla privacy D.lgs 196/2003