

## Curriculum Vitae Europass

### Informazioni personali

Cognome(i)/Nome(i) **OTTONE DE LUCA Emanuel**  
Indirizzo(i) Corso O. Rosai 44/C – 10144 TORINO – ITALIA  
Telefono(i) 3930480507 – 3924601249  
Fax  
E-mail [ottonem1965@gmail.com](mailto:ottonem1965@gmail.com)  
Cittadinanza ITALIANA  
Data di nascita 15/08/1999  
Sesso M



**Occupazione  
desiderata/Settore  
professionale** **Cuoco/Aiuto cuoco**

### Esperienza professionale

- | Date |   |
|------|---|
|      | ➤ Dal 01/07/16 al 30/11/16 c/o Vineria Ristorante "Prosit" Strada Lanzo - Torino  |
|      | ➤ Dal 16/04/16 al 23/06/16 c/o Ristorante "I Birilli" di Torino come extra;   |
|      | ➤ Dal 08/02/16 al 15/04/16 Stage curriculare c/o il ristorante "I Birilli" con mansione di aiuto cuoco con preparazione linea, taglio verdura, preparazione antipasti, piccola pasticceria, impasti base; |
|      | ➤ Gennaio 2015 – Aprile 2015 – Aiuto cuoco c/o la Scuola per la realizzazione di quattro cene etniche per il Progetto Tavola dei mondi con il patrocinio slow food;                                       |
|      | ➤ Il 2 Febbraio 15 - Aiuto cuoco per il Seminario di intaglio thailandese con la chef Rosy Campione;  |
|      | ➤ Ott. "14 – Dic. "14 - Aiuto cuoco per la realizzazione di menù vegani in collaborazione con la Scuola Holden e successiva presentazione dei piatti con l'autrice del libro "Las vegans" Paola Maugeri;  |
|      | ➤ 11 Dic "14 - Aiuto cuoco per la realizzazione di un buffet con il gruppo di classe per una giornata di team bulding degli impiegati del gruppo bancario "INTESA S.PAOLO";                               |
|      | ➤ 22 Ott. "14 – Aiuto cuoco nella preparazione di formaggi e porzioni da asporto per il "Salone internazionale del Gusto" organizzato da Slow Food, Regione Piemonte e Città di Torino;                   |
|      | ➤ 16 Ott. "14 – Aiuto cuoco in una cena realizzata con la classe per la presentazione del libro "Insalata da Tiffany";  |
|      | ➤ 4 Ott."14 – Aiuto cuoco per la realizzazione di vari tipi di risotto in occasione del Decennale della Piazza dei Mestieri;  |
|      | ➤ 29 - 30 Sett."14 – Aiuto cuoco per la realizzazione di un catering per un convegno di medici presso la Sala Congressi del Lingotto Fiere di Torino.   |

Lavoro o posizione ricoperti  
Principali attività e responsabilità  
Nome e indirizzo del datore di lavoro  
Tipo di attività o settore

Mansione di cuoco/aiuto cuoco, in particolare: addetto agli antipasti e preparazione dei dolci..

### Istruzione e formazione

Date Da Settembre 2013 a Giugno 2016:

Titolo della qualifica rilasciata Conseguito Attestato triennale qualifica cuoco con votazione finale di 85/100.

Principali tematiche/competenza professionali possedute Buona capacità di lavorare in autonomia. Buona conoscenza delle attrezzature di cucina: forni, stufa, sfogliatrice, affettatrice, tritacarne, mixer, rechaud, planetaria, friggitrice, bollitore, abbattitore, fry top, cutter, macchinario bagnomaria.

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Piazza dei Mestieri – Via Jacopo Durandi, 13 – 10144 Torino

Livello nella classificazione nazionale o internazionale

**Capacità e competenze personali**

Madrelingua **Italiana**

Altra(e) lingua(e)

Autovalutazione  
Livello europeo (\*)  
**Lingua INGLESE**  
**Lingua FRANCESE**

Comprensione		Parlato		Scritto
Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale	Produzione scritta
A2	A2	A2	A2	A2
B2	B2	B1	B1	B2

(\*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze sociali Buona capacità di relazionarsi con i compagni di scuola e con i colleghi di lavoro. Buona capacità di collaborazione.

Capacità e competenze organizzative Buon grado di autonomia operativa. Senso di responsabilità nel portare a termine il compito assegnato.

Capacità e competenze tecniche Buon livello di precisione e di abilità operativa. Buona conoscenza delle attrezzature per l'attività da svolgere.

Capacità e competenze informatiche

Capacità e competenze artistiche

Altre capacità e competenze

Patente NO ( in quanto minorenni)

**Ulteriori informazioni**

**Allegati** Si allega:

- ✓ Scheda del credito valutativo relativa al periodo dello stage c/o il ristorante "I Birilli";
- ✓ Attestato di qualifica professionale con relativo allegato con voto finale (85/100).

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".