



LETTERA DI PRESENTAZIONE

VIA MANZONI- 06135 PERUGIA

TEL.CELL.380/7918736

denipa@live.it

Esperienza generale come cuoco, per la preparazione di piatti che vanno dall'antipasto al dessert, abilità nella culinaria sia di carne; cacciagione – brace – piastra, grandi infornate; alle portate di pesce con ricette mediterranee. aiuto cuoco, cameriere di sala e portiere di notte presso hotel e ricezione aziendale; buona capacità di organizzare e gestire in maniera autonoma il proprio lavoro. Predisposizione al lavoro di squadra. Attenzione, gentilezza al cliente. Massima flessibilità ed iniziativa al problem solving. Disponibilità, Elasticità, umanità e collaborazione sono le mie doti principali.

Curriculum vitae

DATI ANAGRAFICI:

NOME E COGNOME: Pasquale De Nicola

Codice Fiscale: DNCPQL62H13F839R

Luogo e Data di nascita: Napoli 13/06/1962

Servizio Militare : assolto corpo paracadutisti Folgore anno 1981

Patenti in possesso: diguida A,B,C +cqc; -patente nautica

Coniugato: sì Figli: tre (di cui uno maggiorenne)

Disoccupato in lista di mobilità legge 407

TITOLO DI STUDIO:

Maturità scientifica

CORSO DI FORMAZIONE: HACCP AGGIORNATO 1°/2° LIVELLO

CONOSCENZE LINGUISTICHE: INGLESE: buono, SPAGNOLO: Ottimo, letto scritto e parlato, FRANCESE: scolastico;

CONOSCENZE INFORMATICHE:

WORLD;INTERNET EXPLORER;EXCEL;BOX OFFICE.

ESPERIENZE LAVORATIVE TRASCORSE:

In campo ristorativo ho fatto esperienza presso il ristorante di mio padre in Napoli "IL FARO" dove ho avuto modo di apprendere fin da giovanissimo la professione di cuoco ,aiuto cucina e gestione del personale;Attività in proprio di Pub –Birreria in Napoli.

ESPERIENZE PROFESSIONALI :

Dal1982 al 2000 –CUOCO capo partita presso azienda di famiglia"ristorante",
dal2001al2004attività in propria di Pub-birreria in Napoli
da settembre 2005 a gennaio2007- cuoco capo partita,per banchetti presso
ristorante "turandot"Castello dell'Oscano-Perugia; Da Marzo 2007a maggio 2011
CUOCO presso Hotel****=societàAlgest=Perugia;dal 2011fino a settembre2012
Hotel Ilgo in Perugia con incarico di Portiere di notte, cameriere di sala addetto alla
preparazione buffett prima colazione,servizio bar;da giugno :da sett.2012 ad aprile
2013Chef-di cucina.ed haccp c/oRESIDENCE "Il Colle in Perugia;maggio2013 –
ottobre 2013 Cuoco responsabile di cucina,presso agriturismo<Colle Verde in
Collumberto-Perugia-mensa per colonia giovanile enti pubblici,stagionale.

ASPIRAZIONI LAVORATIVE:.,cuoco-aiuto cuoco;cameriere,magazzino,
manutentore,portiere di notte;autista-custode manutentore-Disponibile a
trasferimento altra sede,se stagionale con alloggio.

Maggiori dettagli sulle numerose e diverse mansioni svolte sono disponibili su
richiesta

De Nicola Pasquale