

Curriculum Vitae

Nome Costantino

Cognome Silvestre

Via Cesare battisti n 42, Lucera -Foggia Cap 71036

Email : costantino.silvestre@libero.it

Cell 3663791492-Tel 0881522742

Skype Tazzina 838- Costantino238

Sito web:www.consulenzaristorativa.online

Sesso Maschio Data di nascita 13/07/1963

Nazionalità: Italiana

Posizione per la quale si concorre

Chef Executive primo livello, chef di cucina , Food& Beverage Management

Titolo di studio

Diploma di scuola alberghiera Villa santa Maria Provincia di Chieti istituto Giovanni Marchitelli



Curriculum Vitae

Principali attività e responsabilità ricoperte segue:

*HOTEL BELLA MONTE ****(TRENTO) 2003-AL -2004
CHEF DI CUCINA

*RISTORANTE L'INCONTRO (PESCHICI) FG 2004 (stagione estiva da MAGGIO a OTTOBRE) come CHEF DI CUCINA

*RISTORANTE PIZZERIA E SALA RICEVIMENTI
"L'ANTICA FORNACE" (LUCERA)FG dal 2005 al 2006 come CHEF DI CUCINA

*AGRITURISMO DI POSTA BASSI (FG) dal 2006-2007
CHEF DI CUCINA;

*RISTORANTE IL FRANTOIO VENOSA (PZ) – 2007
come CHEF DI CUCINA ;

*HOTEL SALA RICEVIMENTI "REGGIA DOMIZIA"
****(TARANTO) 2007 come CHEF DI CUCINA;

*RISTORANTE AI SERBELLONI di Milano anno (fine 2007- 2008) come CHEF DI CUCINA;

*RISTORANTE A VENOSA da Vincenzo Santoro (da Aprile a Maggio per consulenza);

*RISTORANTE LA " CANTINETTA MARCHESA" (Agosto 2008) Austria Salisburgo PARTECIPAZIONE DEL FESTIVAL DI MOZART CON RAPPRESENTAZIONE DELLA CUCINA ITALIANA DI ALTO LIVELLO. I proprietari sono :Giuseppe Marchese e Margit Skias.

*HOTEL MIRAVALLE **** Selva di Val Gardena (BZ) DAL 2008 STAGIONE INVERNALE (inizio Dicembre 2008 a fine aprile; da giugno a settembre 2009) come PRIMO CHEF DI CUCINA,;

* HOTEL CRISTIANA stagione estiva (da giugno a settembre) anno 2010;

*IBRA SRL Porto Sant'Elpidio – AP Marche dal 2010 al 2011;

*PRIMO CHEF DI CUCINA Vieste (FG) QUALIFICA: Chef di cucina dal 14 -07 -2013 al 09 -10 -2013 (stagionale)

*HOTEL MONTE ROSA Svizzera Saas Grund "PANE E VINO" (dal 1-11-2013 al 31 -03- 2014) allego referenza

* Hotel Villa del Cardinale" Norma (Latina) dal 2014 al 2015 ;

*RISTORANTE "I DUE AGNELLI" Lodi consulenza per due mesi

*Fanny Group "ristorazione e ospitalità" dal 5-2-2016 al 21-4-2016 Como QUALIFICA: CHEF DI CUCINA

*Hotel Villa Emilia Ortisei cuoco primo liv, 01-02-2017 al 13-02-2017 allego lettera di referenza lavoro (che si trova all'ultima pagina)

*RISTORANTE "CRABBI" in Brianza Como, consulenza di apertura locale e fornitura materiale. 2017

*MASSERIA SELECCHIA (Bovino- Foggia) contratto determinato dal 15/04/2017 al 31-05-2017

Hotel le Gole **** Aielli Celano AQ dal 1-06-2017, al 31-09-2017 chef di cucina

ISTRUZIONE E FORMAZIONE:

Diploma di qualifica addetto ai servizi alberghieri cucina : ISTITUTO ALBERGHIERO GIOVANNI MARCHITELLI VILLA SANTA MARIA PROV. CH

COMPETENZE PERSONALI:

[Spirito di gruppo;

Buona capacità di adeguarsi ad ambienti multiculturali, conseguita grazie all'esperienza di lavoro all'estero; Buona capacità di comunicazione, ottenuta grazie alla mia esperienza di responsabile. Serio, responsabile, educato, rispetto reciproco nell'abito lavorativo e di tutti i giorni, disponibile nell'ambito lavorativo anche nella vita quotidiana non bevo, non fumo, e non faccio uso di sostanze stupefacenti. Credo, negli anni, di avere acquisito una buona capacità relazionale e ciò mi permette di non trovarmi a disagio all'interno di un gruppo, di dimostrarmi sempre parte attiva e spesso anche di doverne "trascinare tutti i componenti del mio staff a svolgere il lavoro, e il servizio in modo stupefacente, con spirito e serietà ". Ciò mi permette, a livello organizzativo, di poter sfruttare la forza del gruppo senza disperdere energie, utilizzando al meglio il potenziale di ogni suo componente. Il lavoro di gruppo, di equipe, se ben coordinato, è molto gratificante e permette di raggiungere risultati più interessanti del lavoro individuale.

Lingua madre Italiano

Altre lingue	Inserire il livello	Inserire il livello	Inserire il livello	Inserire il livello
Inglese	liv	B1	B2	A3
Francese	liv	B1	B2	A3

Competenze comunicative:

Buona capacità sufficiente per comunicare sul lavoro e nella vita quotidiana

Competenze organizzative e gestionali

Amante delle tradizioni della cucina italiana e mediterranea, divulgatore della stessa nel mondo conoscitore della cucina Internazionale e appassionato della nouvelle cuisine, creativa e molecolare. Esperto nell'elaborazione del food cost, nel menu stagionale e personalizzato, della banchettistica in genere, CONSULENZA ALBERGHIERA E RISTORATIVA ACQUISITA NEGLI ANNI

Competenze professionali

UTILIZZO E CONOSCITORE DI NUOVI FORNI RATIONAL ED ALTRI IN GENERE, ABBATTITORI, CUCINA A INDUZIONE, CONOSCITORE DI TUTTE LE ATTREZZATURE DI CUCINA E

PASTICCERIA, UTILIZZO NUOVE TECNICHE DI CONSERVAZIONE E DI COTTURA, E UN

• CONTINUO AGGIORNAMENTI DI NUOVI PRODOTTI E I SUOI PROCESSI DI UTILIZZO

Competenze informatiche

Buona padronanza degli strumenti Microsoft Office (Word, Excel

Conoscenza di base delle applicazioni di progettazione grafica (Adobe Illustrator,),

• ricerca di dati, navigazione in internet, competenze avanzate (programmazione, ecc.)

Altre competenze :

Sculture vegetali, sculture in burro, Food&Beverage Management , Risk >Manager

Patente guida :

C - automunito

Ulteriori informazioni:

Riconoscimento dal Principe di Montenegro e iscritto alla Casa Reale al merito culturale e professionale

Insignito al COLLEGIUM COCORUM DELLA FIC

Diploma di scuola alberghiera

Attestato HCCP

Iscritto all'albo del piatto D'oro

Riconoscimento dall'Associazione ACP di Milano AL MERITO PROFESSIONALE le Torques

Blanches D'HONNEUR, Attesto di frequenza Food & Beverage management (Beta),

Certificato di partecipazione a Risk management,

Partecipazione al corso Chef Executive scenografo (Toque diamant) Ass. International

Group

Insignito nel Book degli artisti in Romania, Ass.International Group .

Partecipazione al seminari di incontro con la Psicoterapia Funzionale

Partecipazione Seminari Di Attacchi di panico:diagnosi e terapia

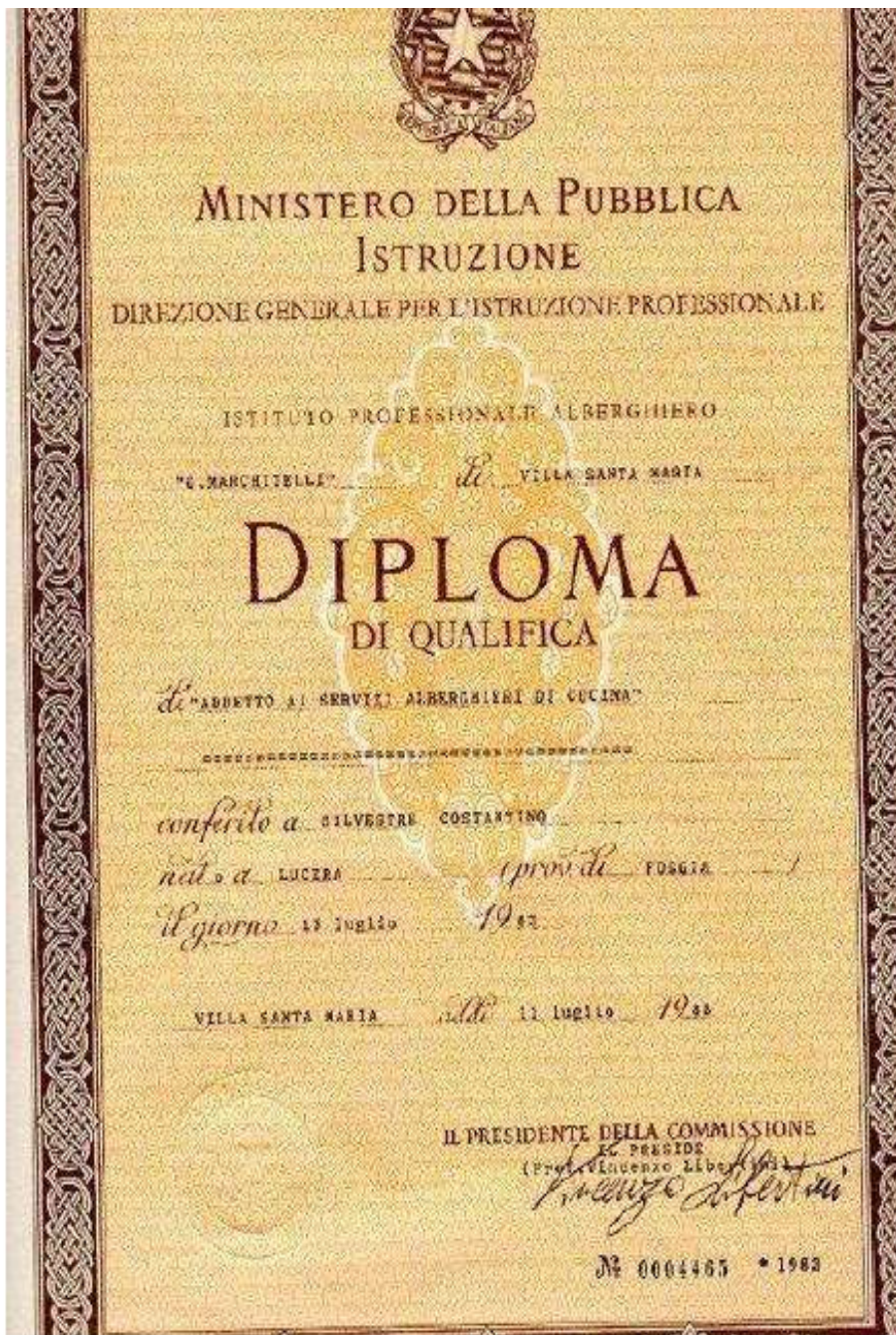
Impartisco consulenza Ristorativa (www.consulenzaristorativa.online)

Corso per celiachia intolleranza al glutine, lattosio , vegan vegetariano

Allego Attestato formazione celiachia ASL FG Sud

Seguono gli allegati :

ALLEGATI :





Attestato di frequenza
Food and Beverage Management

Si attesta che:

SILVESTRE COSTANTINO

nato a **Lucera** il **13/07/1963**
ha effettuato la formazione in merito al corso

dal **23/04/2015** al **16/05/2015**, per un totale di **5ore 30minuti**
con frequenza del **100%**

Soggetto formatore:
Beta Formazione srl

Responsabile del progetto formativo:
Benedetto Pirrone

Docente: Dott.re Addabbo Emanuele
S379233106.PBTDNDV.TX7937X.AX49X.UX7112X.CX214X.Y15.

Lugo, **16/05/2015**. Attestato n.

segue

Gara vinta al primo posto





Allego uno delle tante foto del mio operato

Segue

Il mio operato di pasticceria spazio dalla ornamentale, alla pasticceria classica ,mignon, pasticceria secca ecc.



seg



Hotel Monte Rosa
Ristorante Pane e Vino



Arbeitszeugnis

Herr Costantino Silvestre, geboren am 13.07.1963 war vom 1. November 2013 bis zum 21. März 2014 als Chefkoch / Pizzaiolo in unserem Hotel Monte Rosa - Ristorante Pane e Vino tätig.

Das Hotel Monte Rosa *** - Ristorante Pane e Vino ist das älteste Hotel im Saartal. Das Hotel umfasst 25 Zimmer mit insgesamt 47 Betten und ein gutbürgerliches italienisches Restaurant mit 85 Plätzen.

Die Tätigkeit von Herrn Silvestre umfasste im Wesentlichen folgende Aufgaben:

- Chefkoch im Mittags- und Abenddienst
- Pizza und Brete backen
- Backen von Torten

Wir lernten Herrn Silvestre als freundlichen und zuvorkommenden Mitarbeiter kennen und schätzen.


Er arbeitete fachlich sehr gut und erledigte die Arbeiten zu unserer Zufriedenheit. Er war bei den Gästen sehr beliebt. Hervorzuhelien ist seine Einsatzbereitschaft für den Betrieb.

Herr Silvestre erarbeitete sich durch seine saubere Arbeitsweise sehr schnell unser Vertrauen und war bei Mitarbeitern und Vorgesetzten gleichermaßen beliebt.

Herr Silvestre verlässt unser Hotel / Ristorante in gegenseitigem Einverständnis. Wir danken ihm für seine Mitarbeit.

Für die berufliche und persönliche Zukunft wünschen wir ihm weiterhin viel Erfolg und alles Gute.

Saas-Grund, 21. März 2014


Melanie Hochreiter

Michele Delcino

Con questa nomina Costantino Silvestre raggiunge un importantissimo e prestigioso traguardo. Nel novembre del 2012 è stato insignito e nominato Cavaliere all'ordine, e al Merito Culturale e Professionale. Con piena facoltà di fregiarsi delle insigne dell'Ordine in Conformità agli usi, atto notarile n° 2366 regolarmente vidimato e firmato dal Gran Cancelliere e dall'Aiutante di Campo Generale e da Stefano, Principe e Gran Maestro, Rilasciato dalla Casa Reale Imperiale Cernetic nella sua figura del Principe Sua Altezza Serenissima Stefano Cernetic, Ereditario Principe di Montenegro e di Albania, Duca di Voivodina, Principe di Macedonia, Duca di Illiria e di Dalmazia, Patriarca Ortodosso e Principe dei Serbi, discendente del sangue Imperiale di Costantinopoli e di Casa Skanderberg, Gran Maestro dell'antichissimo e nobilissimo Ordine Costantiniano di San Giorgio e degli Ordini Dinastici di Nostra Casa Sovrana. (segue)



**Noi, Sua Altezza Serenissima Stefano Cernetic,
per grazia di Dio e per diritto ereditario Principe di Montenegro e di Albania**

Duca di Voivodina, Principe di Macedonia, Duca di Illiria e di Dalmazia, Patriarca Ortodosso e Principe dei Serbi, etc., discendente diretto del Sangue Imperiale dei Comneni di Costantinopoli e di Casa Skanderbeg,

Gran Maestro dell'antichissimo e nobilissimo Ordine Costantiniano di San Giorgio
e degli altri Ordini Dinastici di Nostra Casa Sovrana,

*volendo attestare la Nostra stima e considerazione,
ABBIAMO DECISO DI INSIGNIRE*

*Costantino Silvestre
con il rango di
Cavaliere
del Nostro*

*Ordine al Merito Culturale
e Professionale*

Con piena facoltà di fregiarsi delle insigne dell'Ordine in conformità agli usi.

In fede abbiamo sottoscritto di Nostro pugno e nella pienezza delle Nostre Prerogative Dinastiche
il presente atto di nomina, munito del sigillo di Nostra Casa Sovrana.

Dato in Letania

il 30 ott. 2012

Il Gran Cancelliere

L'Aiutante di Campo Generale

Stefano, Principe e Gran Maestro





Cogolo di Pejo, 30 settembre 2010

Il sottoscritto Aurelio Veneri, titolare dell' Alpin Wellness Hotel Kristiania, esercente l'attività di Albergo ristorante in Cogolo di Pejo, Via S. Antonio 18 dichiara che il Sig. COSTANTINO SILVESTRE nato a Lucera il 13.07.63 ed in residence in via Cesare Battisti n. 42 ha lavorato presso la ns. struttura, dal giorno 11.06.2010 al 30.09.2010 con la qualifica di Cuoco, 2° livello, svolgendo la propria mansione con impegno.

Aurelio Veneri
Alpin Wellness Hotel Kristiania

Si rilascia il presente attestato, su richiesta del Sig. Costantino Silvestre per gli usi e le consuetudini ordinarie.

CANTINETTA

MARCHESE
RISTORANTE

Scritto Referenza

Con questo scritto confermiamo che cuoco Chef Constantino Silvestre ha fatto la stagione di festival come Chef de cucina a Salisburgo al nostro Ristorante italiano „Cantinetta Marchese“. Siamo stati molto contenti, perché si ha portato la cucina autentica italiana e anche la professionalità di organizzazione e know how di fare i piatti al livello cucina alta.

Il periodo durante Festival Salisburgo è la stagione più importante durante tutto l'anno e per questo ringraziamo Signore Silvestre di portare con le sue esperienze la stabilità per la nostra cucina. Con calma e organizzati bene, hanno fatto ogni sera circa 150 piatti di antipasti, primi e secondi. I nostri clienti hanno ringraziato per la cucina eccellente, che piaciuto tanto.

Ci raccomandiamo Signore Chef Silvestre e guardiamo che anche in futuro ci sarà disponibile di sopportare in periodi alta stagione, che possiamo continuare di portare con il nostro Ristorante un pezzo d'Italia nel centro storico di Salisburgo.

MARCHESE
RISTORANTE ITALIANO
Salisburgo, Austria
Karlstraße 10
5020 Salisburgo, Austria

Giuseppe Marchese & Margit Skvas
Cantinetta Marchese

Salisburgo, 31. agosto 2008



Spacie Halle

Cerimonia del cavalierat eseguito dal principe Stefan cernetic



segue

sgue



costantino

Da: hotel miravalle selva gardena [info@hotelmiravalle.it]
Inviato: lunedì 28 settembre 2009 11.49
A: 'costantino'
Oggetto: costantino
Allegati: image001.jpg; image002.jpg


HOTEL
Miravalle

Selva Gardena 28 09 2009

CON LA PRESENTE SI CERTIFICA CHE IL SIG. SILVESTRE COSTANTINO
HA LA VORATO PRESSO L' HOTEL MIRAVALLE ; VIA DANTERCEPIES 51;
39048 SELVA GARDENA
STAGIONE INVERNALE 2008/2009 E PER LA STAGIONE ESTIVA 2009 IN QUALITA DI 1° CHEF
SVOLGENDO IL LAVORO CON SERIETA E DISPONIBILITA

In Fede

Fam Novelli

HOTEL MIRAVALLE Snc
di Novelli (Geldao & C.
39048 SELVA GARDENA (BZ)
Via Dantercepies 51
Tel. 0471/790185 - 790982 - Fax 0471/790985
P.IVA 0205 010428 - A 137 E
PART. IVA 00760010218

segue

Club del Piatto d'Oro



ATTESTATO

Costantino Silvestre

è iscritto nell'albo d'onore degli

"Chef del Piatto d'Oro"



Reg. n° 01 del Albo d'Oro

Milano 27 gennaio 2011

segue

*I Corsi online sono progettati in accordo a formati di E-learning.
I CORSI ONLINE SONO STATI PROGETTATI DA ANFO.S.
Associazione Nazionale Formatori della Sicurezza sul Lavoro*



L' A.N.FO.S.



Attesta

Che

COSTANTINO SILVESTRE

Nato/a a Lucera il 13/07/1963

ha seguito il corso formativo per

Addetto alla Manipolazione degli Alimenti
(personale qualificato e non qualificato della ristorazione, livello di rischio 1 e 2)

conformemente a quanto previsto dal REG. CE 853/04
e dalla D.G. Regione Lazio 825 del 03/11/2009

Argomenti trattati: igiene alimentare e misure di prevenzione dei pericoli igienico-sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti; il sistema HACCP; identificazione e gestione dei punti critici e dei punti critici di controllo; misure di prevenzione e misure correttive; importanza dei controlli interni; importanza della verifica della merce immagazzinata e importanza della sua rotazione; norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori; valutazione del controllo delle temperature e del microclima; gestione della documentazione relativa alle procedure HACCP e gestione delle non conformità; argomenti di microbiologia alimentare; nozioni di chimica merceologica, di chimica e fisica.

DU Produzioni Animali
Dr. Roberto Morelli
Presidente A.N.FO.S.
(Ass. Naz. Formatori per la Sicurezza)

Arguillara Sabazia R/ 12/03/2012

(N.B. La durata complessiva del corso è da ritenersi conforme a quanto previsto dalla delibera precedentemente citata ovvero 6 ore. La documentazione attestante l'avvenuta formazione è conservata presso la sede di Anfos)

N.B. il presente attestato è da considerarsi valido su tutto il territorio U.E. salvo modifiche che potranno intervenire alla normativa vigente in materia

Il corso è stato tenuto dalla CDS Service 81 srl, società avente sede in Anguillara Sabazia (RM), in conformità a quanto stabilito dal REG. CE 853/04 e dalla Delibera Regione Lazio n° 825 del 03/11/2000 e pertanto, per il principio di reciprocità, l'attestato rilasciato è spendibile in tutto il territorio comunitario.

La validità dei nostri corsi on line è stata sancita da vari pronunciamenti: TAR Lazio ord. del 24/02/10; TAR Campania ord. del 10/03/11; Consiglio di Stato ord. 15/06/10.

Si precisa che il contenuto del corso esplicito è da considerarsi specifico per la qualifica richiesta e per la tipologia di attività svolta al momento del rilascio dell'attestato dal candidato.

Il corso è stato effettuato con l'ausilio di video lezioni e materiale didattico scaricabile presente sulla piattaforma e-learning gestita dalla CDS Service 81 srl.

Il candidato ha potuto usufruire, nel processo di apprendimento, dell'assistenza tutoriale fornita costantemente dal direttore del corso.

Al termine del corso il candidato ha superato un test per la valutazione del grado di apprendimento.

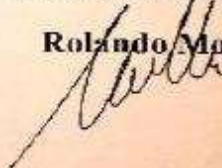
La documentazione relativa allo svolgimento del corso e al superamento del test finale è conservata a cura della CDS Service 81 srl.

Direttore del Corso:

Morelli Rolando (D.U. in Agraria-Produzioni Animali - Miglioramento della qualità dei Prodotti di Origine Animale conseguito presso Università della Tuscia Facoltà di Agraria nell'anno 2000)

Il Direttore del corso

Rolando Morelli



N.B. Il presente attestato è da considerarsi valido su tutto il territorio CEE, salvo modifiche che potranno intervenire alla normativa vigente in materia




segue

segue



segue

Nr. 0029CS

INTERNATIONAL GROUP 

Choreographers-Draftsman-Carvers
in Culinary Arts
Professional Order
to the Career



Toque Diamant
Imparts the Conferment

Costantino Silvestre

Chef Executive Scenographer

President



William La Fortezza
Romania



Vice President

Ryszard Wierzba
Poland

16/04/2013

segue





segue



SCUOLA EUROPEA DI FORMAZIONE
IN PSICOTERAPIA E COUNSELING FUNZIONALE
Napoli

Sedi distaccate di Brescia, Firenze, Catania Padova, Roma, Palermo

Via Del Parco Camola Ricci 41 80122 Napoli - Italy
Tel 081.0322195 Fax 0810104792 E-mail formazione@psicologiafunzionale.it
www.psicologiafunzionale.it

SEMINARIO TEORICO INTRODUTTIVO AL MODELLO FUNZIONALE

“Attacchi di panico: diagnosi e terapia”

Si attesta che il /la Sig./Sig.ra *Costantino Silvestro*
ha partecipato al Seminario gratuito introduttivo
al Modello Funzionale

organizzato dalla SEF, Scuola Europea di Formazione in Psicoterapia, in
data 08 Novembre 2016 dalle ore alle ore 15,00 alle ore 18,30 per un
totale di 3,30 ore.

Si rilascia su richiesta dell'interessato e per gli usi consentiti.

Napoli, 08/11/2016

La Segreteria



segue

segue



SCUOLA EUROPEA DI FORMAZIONE
IN PSICOTERAPIA E COUNSELING FUNZIONALE
Napoli

Sedi distaccate di Brescia, Firenze, Catania Padova, Roma, Palermo,
Benevento, Trieste

Via Del Parco Comola Ricci 41 - 80122 Napoli - Italy
Tel 081.0322195 Fax 081.0104792 E-mail formazione@psicologiafunzionale.it
www.psicologiafunzionale.it

OPEN-DAY TEORICO INTRODUTTIVO AL MODELLO FUNZIONALE

"Incontro con la Psicoterapia Funzionale"

Foggia, 29/10/2016

Si attesta che il /la Sig./Sig.ra SILVESTRE COSANTINO

ha partecipato al Seminario gratuito introduttivo
al Modello Funzionale

organizzato dalla SEF, Scuola Europea di Formazione in Psicoterapia
Funzionale, presso la sede di SEF s.r.l. ISTITUTO TEFASO
dalle ore 10:00 alle ore 13:30 per un totale diore.

Seminario tenuto dalla Dott.ssa Rosa Iannone Psicologa-Psicoterapeuta

Si rilascia su richiesta dell'interessato e per gli usi consentiti, e per il rilascio dei crediti CFU

La segreteria

Rosa Iannone





REGIONE PUGLIA
Servizio Sanitario Regionale



ASL Dipartimento di
Prevenzione - SIAN



"Il molto di meno
sarebbe niente
senza il poco di tanti"

N. 3 del 21/11/16

**ATTESTATO DI FORMAZIONE/AGGIORNAMENTO IN MATERIA DI CELIACHIA E
ALIMENTAZIONE SENZA GLUTINE PER ALIMENTARISTI
(Reg. CE n.852/04**

Visto il Regolamento (CE) n.852/04 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari ed in particolare il Cap. XII dell'Allegato 2;

Vista la legge della Regione Puglia 24 luglio 2007, n. 22 e s.m.i. di "Abolizione del libretto di idoneità sanitaria per alimentaristi e formazione del personale alimentarista";

Visto il Regolamento regionale 15 maggio 2008, n. 5 di "Organizzazione dei corsi di formazione e di aggiornamento del personale alimentarista ai sensi dell'art.4 della legge regionale n.22 del 24.07.07 e s.m.i.";

Vista la Deliberazione di Giunta Regionale 09 maggio 2012, n.890 di adozione degli "Indirizzi operativi per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano e/o vendono alimenti non confezionati privi di glutine, destinati direttamente al consumatore finale";

Vista la Deliberazione di Giunta regionale del ___ D.G.R. 2272/2012 e D.G.R. 1214/2014 sulla formazione degli alimentaristi in materia di celiachia e alimentazione senza glutine;

Vista la comunicazione preventiva di avvio del Corso, trasmessa in data 16/10/14 all'Ufficio Sanità pubblica e sicurezza del lavoro del Servizio Programmazione assistenza territoriale e prevenzione della Regione Puglia;

SI ATTESTA

che ~~il~~ Sig.ra/Sig. SILVESTRE COSTANTINO nata/o a LUCERA

il 13-DE-1963 residente in LUCERA

via Casa Botinai 42 addetta/o all'attività di cuoco

ha frequentato con profitto il corso di formazione/aggiornamento di ore n. ro 4 previsto dall'atto deliberativo succitato, tenutosi presso CONFCOMMERIO - FOGGIA in data 11-11-2016

secondo il programma formativo di cui alla comunicazione inviata all'Ente Regione Puglia.
Il presente attestato ha validità 48 mesi dalla data del rilascio ed è efficace relativamente all'esercizio di attività di produzione/somministrazione/vendita di prodotti non confezionati di cui si dichiara l'assenza di glutine solo se contemporaneamente si attesti la frequenza di un corso di formazione per alimentaristi ai sensi della normativa vigente. Dovrà essere allegato alla documentazione inerente all'autocontrollo dell'impresa alimentare ed esibito in sede di controllo ufficiale su richiesta dell'Autorità Competente.
Tutta la documentazione relativa al corso espletato è presente presso ASL FG SUB SIAN

luogo Foggia, data 21/11/2016

Il responsabile del SIAN/Direttore del corso
Giuseppe De Michelis

Hotel Villa Emilia **

Via Mureda 61
I - 39046 Ortisei - Val Gardena
Tel. 0471-796171
Fax 0471-797728
www.hotel-emilia.com
emilia@val-gardena.com



Val Gardena/Gröden

**Egregio Signor
Silvestre Costantino
costantino.silvestre@libero.it**

Ortisei, martedì 21 febbraio 2017

Oggetto: Lettera di referenze

Il Sig. Silvestre Costantino ha svolto attività lavorativa in prova presso la nostra azienda dal 01.02.2017 al 13.02.2017, in qualità di cuoco.

Durante il periodo di permanenza presso la nostra azienda, ha svolto il proprio incarico con correttezza e precisione, presentandosi con puntualità al lavoro.

Resto disponibile a fornire tutte le informazioni che mi saranno ulteriormente richieste.

Ortisei, 21.02.2017

Lukas Obletter
Hotel Villa Emilia ***