



#### INFORMAZIONI PERSONALI

- *Cognome & Nome*
- *Indirizzo*
- *Data di nascita*
- *Cittadinanza*
- *Sesso*
- *Patente*
- *Istruzione e formazione*
- *Anno*

Alberghiero (SA)

- *Settore professionale*
- *Lingue estere studiate*
- *Occupazione desiderata*

Sorrentino Francesco

Via San Martino 46 Cava dè Tirreni (SA)

14 Novembre 1963

Italiana

Maschile

A, B, C,

Qualifica Comis di cucina

1978 -1980 Istituto Regionale

Alberghiero Ristorazione

Inglese , Francese e (Tedesco)

Cucina, Pizzeria &Rosticceria

## Esperienza professionale

- *Data*
- *Mansione ricoperte*
- *Nome datore di lavoro*
- *dè Tirreni (SA)*

• *Tipo di attività*

• *Data*

• *Mansione ricoperte*

• *Nome datore di lavoro*

dè Tirreni (SA)

• *Tipo di attività*

• *Data*

• *Mansione ricoperte*

• *Lavoro svolto*

• *Nome datore di lavoro*

Cava dè tirreni (SA)

• *Data*

• *Lavoro svolto*

consulente di cucina

• *Nome del datore di lavoro*

Cava dè Tirreni (SA)

• *Tipo di attività*

Pizzeria &.....

• *Altre informazioni*

del pezzo Via Roma (SA)

Pineta Castelle. Cava (SA)

attività propria

Dal 2008 al 2012

Amministratore, Magazziniere, Pizzaiolo,

FRATELLO S.p.A. Via San Martino 46 Cava

Ristorazione

Dal 2005 al 2008

PIZZAIOLI & CUOCO

La Bersagliera Via XXVluglio Cava

Ristorazione

Dal 2003 al 2005

Responsabile di cucina

Brasiero & pizzaiolo

Taverna Lihana Via XXVluglio

Dal 2002 al 2005

Pizzaiolo, Rosticciere &

KUDOS Via Mandoli 5

Paninoteca Birreria

Due anni: Villapiana Coperchia (SA). Tre anni Taverna

Due anni IL Caminetto Via Roma (SA). Tre anni Hotel

Tre anni Monte Castello (Germania) Dieci anni Gestione di

*Tetara (SA)*

*Alcune esperienze stagionali. Due anni La Giancesa*

*Esperto cucina campana .Forno a legna . Brace a carboni .*

• Recapito cell:

340 4098142