

INFORMAZIONI PERSONALI



Gervasio Gerardo

📍 via Firenze 8, 71048 (Italia)

📞 3339424656

✉️ gerry3pc@hotmail.it

POSIZIONE PER LA QUALE SI CONCORRE

PIZZAIOLO QUALIFICATO/aiuto cuoco

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Le esperienze acquisite fino ad oggi sono multiple in quanto il mio bagaglio parte da quando avevo 15 anni . Incominciato a lavorare da aiutante pizzaiolo negli anni 80 , sin ad oggi posso affermare di essere in grado di gestire con pieno successo il lavoro come pizzaiolo esperto . Amo molto lavorare facendo impasto con lievito madre o con metodo poolish , ottimo per una pizza croccante e digeribile , ma anche per pizze al metro .

Sono una persona esperta , lavoro con qualsiasi tipo di forno , ma soprattutto con quello a legna . esperto in tante varietà di pizze . mi propongo anche come aiuto cuoco ed pasticcere .

ottima conoscenza delle materie prime da utilizzare negli impasti , non che di farine speciali orzo - avena- soia - farro , e conoscenza del valore del WW e del pl delle farine.

conoscenza della lavorazione della BIGA con riferimento al valore 55 (farina-temperatura acqua e temperatura ambiente).

Die bisherigen Erfahrungen haben mehrere Teil, wenn mein Gepäck, seit ich 15 Jahre alt war. Gestartet als Assistent Pizzabäcker in den 80er Jahren zu arbeiten, seit heute kann ich behaupten zu können, um erfolgreich zu managen die Arbeit als Pizza-Experte. Ich liebe es die Arbeit mit Hefeteig oder poolish Verfahren, gut für eine knusprige Kruste und bekömmlich, sondern auch Pizza am Meter. Ich bin eine erfahrene Person, mit jeder Art von Ofen zu arbeiten, vor allem aber mit dem Herd. Experte in vielen Sorten von Pizzas. Ich schlage vor, auch als Assistent Koch und Bäcker. sehr gute Kenntnisse der Rohstoffe in den Mischungen verwendet werden, nicht, dass Spezialmehlen Gerste - Hafer-Soya - geschrieben, und das Wissen über den Wert der WW Mehl und pl. Wissen über das Funktionieren der CHARIOT mit Bezug auf den Wert 55 (Mehl-Wasser-und Raumtemperatur).

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

MEDIE SUPERIORI terzo anno

HIGH SCHOOL dritten Jahr

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiana

Altre lingue

francese medio --tedesco fluente
Zeit arbeitete ich im Ausland in
bern ein wenig verstehen die
deutsche Sprache fließend

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	

Livelli: A1/A2: Livello base - B1/B2: Livello intermedio - C1/C2: Livello avanzato
[Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

Competenze comunicative

- buona capacità di adattamento in ambienti multiculturali maturata attraverso esperienze lavorative all'estero; buone capacità comunicative maturate attraverso la mia esperienza di responsabile di pizzeria
- spirito di gruppo e comunicazione è la chiave del successo per un team competitivo .

Competenze organizzative e gestionali

buona esperienza nella gestione dei progetti e del gruppo di lavoro. acquisite durante il lavoro .

Competenze professionali

- Buona padronanza dei processi di controllo qualità (sono stato responsabile dell'implementazione del controllo qualità .

Competenze informatiche

buona padronanza degli strumenti Microsoft Office (Word™, Excel

ULTERIORI INFORMAZIONI

che dire di più; sono una persona semplicemente onesta ,sono socievole e mi piace aiutare gli altri. Mi attrae il fatto di poter interagire con la gente e aiutarla . Dal mio lavoro mi aspetto di crescere sempre di più in quanto non si finisce mai di imparare, lo definirei il mestiere più bello al mondo ... amo il mio lavoro, e amo chi insegna ai giovani questo mestiere che sta sempre scomparendo , in maniera specifica far intraprendere il lavoro artigianale fatto "manualmente" e cosa più importante apprendere il vero lievito madre, ottima base per prodotti da forno che rende una pizza più croccante , digeribile e salubre . Sono una persona piena di iniziative , autonoma in tutto il processo della pizzeria dal selezionare gli ingredienti , impastarli fino alla cottura finale. Non bevo non fumo non droghe , con patente B , mai decurtati punti

was noch mehr sagen, ich bin ein Mensch einfach ehrlich bin, ich bin gesellig und Ich mag, anderen zu helfen. Ich bin von der Tatsache, dass sie in der Lage, mit Menschen zu interagieren und ihr helfen, angezogen. Aus meiner Arbeit, die ich erwarten, dass mehr und mehr wachsen, wenn man nie aufhören zu lernen, rufen sie den besten Job in der Welt ... Ich liebe meinen Job, und ich liebe die, die lehren den jungen Menschen, dass dieser Beruf immer mehr verschwindet, speziell verpflichten sich die Handwerkskunst getan "manuell" und vor allem lernen, den wahren Sauerteig, ein ausgezeichneter Ausgangspunkt für Backwaren, die eine Pizza schärfer, bekömmlich und gesund macht. 'm ein Mensch voller Initiativen, unabhängig Dellapa Pizzeria in den gesamten Prozess von der Auswahl der Zutaten, bis gekocht finale. Non kneten nicht rauchen nicht trinken nicht Drogen , Mit B-Lizenz, nie beschnitten Punkte

autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto legislativo 196 del 2003.

Ich genehmige die Verarbeitung meiner personenbezogenen Daten in Übereinstimmung mit dem Gesetz Nr. 196 2003 del Decreto

dichiarazione sotto la propria responsabilità sia civile che penale come da normative vigenti , che tutto ciò che è stato pubblicato dal sottoscritto è veritiero e me ne assumo la piena responsabilità. Distinti saluti.

GERVASIO GERARDO

Erklärung in eigener Verantwortung als Zivil-und Strafgesetze in Kraft, dass alles, was von mir veröffentlicht wurde ist wahr und ich übernehme die volle Verantwortung.deutlich,

GERVASIO GERARDO