

CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome e Nome **MARCHETTI MARIO**
Residenza **Frazione Vollon, 72 – Brusson (AO)**
Cellulare **+39 339-2095376**
E-mail **marchettimario1968@yahoo.it**

Nazionalità italiana
Data e luogo di nascita 21/01/1968 – Potenza



OCCUPAZIONE DESIDERATA

Pizzaiolo qualificato

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) 2012 - 2013
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Pizzeria Valentino di Sovering in Danimarca
- Tipo di azienda o settore *Ristorante-Pizzeria*
- Tipo di impiego Pizzaiolo
- Principali mansioni e responsabilità Preparazione impasto – mise en place – spianatura a mano - cottura forno a legna
- Date (da – a) 2008 - 2012
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Azienda Rosso Pomodoro di Aosta
- Tipo di azienda o settore *Catena di pizzerie*
- Tipo di impiego Pizzaiolo
- Principali mansioni e responsabilità Mise en place – spianatura – cottura forno a legna
- Date (da – a) 2002 - 2008
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Pizzeria Bella Italia di Monaco di Baviera (Germania)
- Tipo di azienda o settore *Pizzeria*
- Tipo di impiego Pizzaiolo ed aiuto cuoco
- Principali mansioni e responsabilità Preparazione impasto – mise en place – cottura nel padellino e forno elettrico, assistente al cuoco nell'impiattamento delle portate
- Date (da – a) 1996 - 2000
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Ristorante il Tiranno di Roma
- Tipo di azienda o settore *Ristorante-Pizzeria*
- Tipo di impiego Pizzaiolo – aiuto cuoco e tuttofare
- Principali mansioni e responsabilità Preparazione impasto – mise en place – spianatura a mano – cottura forno a legna, assistente al cuoco nell'impiattamento delle portate, preparazione sala, lavaggio stoviglie

- Date (da – a) 1992 - 1996
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Ristorante Pizzeria Butteri di Roma
- Tipo di azienda o settore Pizzeria-Ristorante
- Tipo di impiego Pizzaiolo
- Principali mansioni e responsabilità Preparazione impasto secondo due tipi di lievitazione: romana e napoletana. Mise en place – spianatura a mano – cottura forno a legna

- Date (da – a) 1986 - 1992
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Ristorante Pizzeria Miranapoli di Barcellona (Spagna)
- Tipo di azienda o settore Ristorante-Pizzeria
- Tipo di impiego Apprendista Pizzaiolo
- Principali mansioni e responsabilità Assistenza al pizzaiolo nella preparazione dell'impasto e mise en place – cottura forno a legna

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 1981
- Qualifica conseguita Diploma di Scuola Media Inferiore

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

PRIMA LINGUA **Italiano**

ALTRE LINGUE

- | | Spagnolo | Tedesco |
|---------------------------------|-----------------|----------------|
| • Capacità di lettura | Ottimo | sufficiente |
| • Capacità di scrittura | Ottimo | sufficiente |
| • Capacità di espressione orale | Ottimo | discreto |

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI Sono una persona solitaria ma con buone capacità di inserimento nel lavoro d'equipe e nella mediazione dei conflitti

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE Buone capacità nella pianificazione del lavoro di preparazione e gestione degli acquisti delle materie prime e degli ordini della sala

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE Preparazione impasto sia con lievitazione romana che napoletana – cottura forno a legna ed elettrico – pizza al padellino o spianatura a mano – mise en place

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE Sono serio, volenteroso e puntuale.

PATENTE O PATENTI NO

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 675/96 del 31 dicembre 1996.

Aosta,
