

FORMATO EUROPEO PER  
IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI  
PERSONALI

Nome	MARIO POTIGNANO
Indirizzo	via S. Mauro 21 – Teggiano (Sa)
Telefono	334/7623589
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	07/09/1959
Email	<a href="mailto:mario.potignano@yahoo.it">mario.potignano@yahoo.it</a>

ESPERIENZA  
LAVORATIVA

- |   |   |
|---|---|
| • Date (da – a)                         | DAL 2011 AL 2013                        |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | “Tuscany” – Chenoscha - Wisconsin (USA) |
| • Tipo di azienda o settore             | ristorante                              |
| • Tipo di impiego                       | cucina                                  |
| • Principali mansioni e responsabilità  | chef                                    |

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	DAL 2009 AL 2010
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul>	"Tuscany" – Destin - Florida (USA)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	ristorante
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	cucina
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	chef
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	DAL 2007 AL 2009
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul>	Hotel "Mion" – Roseto degli Abruzzi (TE)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	struttura ricettiva
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	cucina
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	chef
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	DA APRILE 2006 AD OTTOBRE 2006
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul>	Hotel "Abruzzo Marina" - Pescara
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	struttura ricettiva
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	cucina
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	chef

- |   |  |
|---|--|
| • Date (da – a)                         | DAL 2005 AL 2006                         |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | “Montrose” – Lucerna - Svizzera          |
| • Tipo di azienda o settore             | ristorante                               |
| • Tipo di impiego                       | cucina                                   |
| • Principali mansioni e responsabilità  | chef                                     |
| • Date (da – a)                         | DAL 2004 AL 2005                         |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | Hotel “Mion” - Roseto degli Abruzzi (TE) |
| • Tipo di azienda o settore             | struttura ricettiva                      |
| • Tipo di impiego                       | cucina                                   |
| • Principali mansioni e responsabilità  | chef                                     |
| • Date (da – a)                         | Dal 19/04/2003 al 2004                   |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | “Pino solitario” - Campo nell’Elba (LI)  |
| • Tipo di azienda o settore             | ristorante                               |
| • Tipo di impiego                       | cucina                                   |
| • Principali mansioni e responsabilità  | chef                                     |

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	Dal 10/06/2002 19/04/2003
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul>	“Rifugio Elena” - Courmayeur (AO)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	struttura ricettiva
<ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> </ul>	cucina
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	Chef
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	Dal 26/06/2001 al 10/06/2002
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul>	Hotel “Bahamas” – Riccione (RN)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	struttura ricettiva
<ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> </ul>	cucina
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	Chef
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	Dal 26/06/1999 al 02/06/2000
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul>	Hotel “Love boat” – Riccione (RN)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	struttura ricettiva
<ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> </ul>	cucina
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	Chef

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	Dal 22/06/1999 al 23/10/1999
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul>	Hotel Internazionale - S Mauro Mare (FC)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	struttura ricettiva
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	cucina
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	Chef
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	Dal 23/05/1998 al 29/08/1998
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul>	Merola Gestione turistica alberghiera – Salerno
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	struttura ricettiva
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	cucina
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	Chef
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	DAL 27/02/1998 AL 25/04/1998
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul>	"Vecchia stazione" - Pietracuta (PU)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	ristorante
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	cucina
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	Chef

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	DAL 12/09/1997 AL 23/01/1998
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul>	Hotel "Fiora" , S. Fiora Monte Amiata (GR)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	struttura ricettiva
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	cucina
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	Chef
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	DALL' 1/06/1997 AL 30/08/1997
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul>	Hotel "Albatros" – Maratea (PZ)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	struttura ricettiva
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	cucina
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	Chef
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	DAL 1995 AL 1996
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul>	"La Gritta" – Marciana Marina, isola d'Elba (LI)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	struttura ricettiva
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	cucina
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	Chef

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	DAL 1992 AL 1994
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul>	"New story", "Zia Giulia", "Amarcord" - Svizzera
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	ristoranti
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	cucina
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	Chef
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	DAL 23/04/1991 AL 25/09/1991
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul>	"MONNA LISA" – Isola D'Elba (LI)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	struttura ricettiva
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	cucina
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	Chef
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	DAL 1989 AL 1990
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul>	"La Romantica", "Mary Queen", "Piccola Italia" – New York (USA)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	ristoranti
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	cucina
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	Chef

- Date (da – a) DAL 29/07/1988 AL 30/11/1988
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Hotel "Fiora" – Santa Fiora Monte Amiata (GR)
- Tipo di azienda o settore struttura ricettiva
  - Tipo di impiego cucina
  - Principali mansioni e responsabilità Chef
  
- Date (da – a) Dal 6/04/1984 Dal 27/07/1988
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Hotel "La Primula" - Marciana Marina, I sola d'Elba (LI)
- Tipo di azienda o settore struttura ricettiva
  - Tipo di impiego e principali mansioni cucina, Chef
  
- Date (da – a) Dal 21/04/83 al 22/03/84
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Hotel "La Terrazza" – Sauze d'Oulx (TO)
- Tipo di azienda o settore struttura ricettiva
  - Tipo di impiego cucina
  - Principali mansioni e responsabilità Chef



- Date (da – a) DAL 14/12/1982 AL 15/03/1983
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Hotel "Palace" - Sauze d'Oulx (TO)
- Tipo di azienda o settore struttura ricettiva
  - Tipo di impiego cucina
- Principali mansioni e responsabilità Chef
  
- Date (da – a) Dal 14/12/1981 al 21/06/1982
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Hotel "Club Marina 2" – Marina di Campo, Isola d'Elba (LI)
- Tipo di azienda o settore struttura ricettiva
  - Tipo di impiego cucina
- Principali mansioni e responsabilità Chef
  
- Date (da – a) Dal 28/12/1980 al 07/12/1981
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Hotel "Palace" - Sauze d'Oulx (TO)
- Tipo di azienda o settore struttura ricettiva
  - Tipo di impiego cucina
- Principali mansioni e responsabilità Chef

• Date (da – a)	DALL' 1/05/1980 AL 22/09/1980
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Hotel "Club Marina 2" - Marina di Campo, Isola D'Elba (LI)
• Tipo di azienda o settore	struttura ricettiva
• Tipo di impiego	cucina
• Principali mansioni e responsabilità	Chef

#### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	1973
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Licenza di Scuola Media Inferiore – Istituto di scuole medie inferiori "Giovanni Pascoli" – Teggiano (SA)
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	
• Qualifica conseguita	
• Livello nella classificazione nazionale	distinto

#### CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA Italiana

#### ALTRA LINGUA

• Capacità di lettura	Inglese buono
• Capacità di scrittura	elementare
• Capacità di espressione orale	buono

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	Avendo lavorato in molti posti diversi e avendo interagito con persone di nazionalità diversa, ho sviluppato la capacità di adattamento ad ambienti lavorativi eterogenei, anche multiculturali, in cui risulta essenziale lo spirito di squadra per il buon andamento dell'attività
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	Buone capacità di amministrazione di risorse umane e di gestione scorte
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	PLURIENNALE ESPERIENZA NEL CAMPO DELLA CUCINA ITALIANA E MEDITERRANEA
ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE	DISCRETE CAPACITÀ DI UTILIZZO DEL COMPUTER E DEI PRINCIPALI PROGRAMMI (PACCHETTO OFFICE)
PATENTE	B

*Il sottoscritto autorizza il trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 196/03 .*

*in Fede*  
MARIO POTIGNANO