



Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Cognome(i)/Nome(i) **Sollitto Alessandro**

Indirizzo(i) 14, via L. Cadorna, 71015 San Nicandro Garganico (FG) Italia

Telefono(i) 3280128657

Fax -----

E-mail alexsollitto@hotmail.it

Cittadinanza Italiana

Data di nascita 01/09/1976

Sesso Maschile

**Occupazione
desiderata/Settore
professionale** **Cameriere di sala/ristorante, pizzaiolo, aiuto cucina.**

Esperienza professionale

Date Nov.2010/Sett.2013 mansione di aiuto pizzaiolo/pizzaiolo presso pizzeria "Da Cecco" via dei Greci ,3 San

Nicandro Garganico (Fg).

(Esperienza acquisita nella preparazione, stesura, farcitura e cottura in forno a legna di pizza tonda e alla pala).

Lavoro o posizione ricoperti Apr.2010/ott.2010 responsabile di sala presso trattoria "Da Mario" Kaldenkirchen,(VIE) Bahnhofstrasse Germania. (Gestione prenotazione tavoli e coordinamento di collaboratori subalterni).

Ott.2007/Feb.2009 mansione di autista presso Ditta "Quickly Servizi" Cattolica (Rn).

L'azienda sopracitata operava nel settore trasporti, logistica e facchinaggio. Collaborazione con la filiale SDA corriere espresso di Pesaro.

Giu.2007/Ago.2007 mansione di cameriere di ristorante presso "La Locanda del Marinaio" Via Carducci, Cattolica (Rn).

Giu.2006/Sett.2006 mansione di chef de rang presso "Hotel Atlas" Gabicce Mare (PU).

Principali attività e responsabilità Giu.2005/Sett.2005 mansione di chef de rang presso "Hotel La Bufalara" località Foce Varano (Ischitella, FG).

Feb.2005/Mag.2005 mansione di operaio turnista per macchine a controllo numerico assunto da "RANSTAD" agenzia interinale filiale di Casalecchio di Reno (BO) per azienda metalmeccanica della zona.

Nov.2004/Apr.2005 mansione di comis di sala presso "Grand'Hotel Baglioni" Via Indipendenza, Bologna con prestazione a chiamata. (Colazioni, caffè break, cene aziendali.)

Giu.2004/Sett.2004 mansione di cameriere di ristorante presso "Perla Azzurra" Specialità marinare Gabicce Mare.

Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dic.2003/Mar2004 mansione di chef de rang presso "Club Hotel Regina e Fassa" Mazzin di Fassa (TN). Stagione estiva 2003/2002/2001 mansione di barista/cameriere presso ristorante "La grotta" Erkelenz (HS) NRW Germania																																								
Tipo di attività o settore	Nov2001/Mar.2002 mansione di barista presso bar "La Stazione" di Modena. Varie esperienze con mansione di chef de rang in occasione di banchetti e ricevimenti nuziali presso Ristorante "La Conchiglia" Lesina (FG).																																								
Istruzione e formazione																																									
Date	Biennio Ragioneria conseguito presso ITC "A. Manzoni" San Nicandro Garganico (FG) Attestato di " Cuciniere mensa Ufficiali" rilasciata dal comando "Pontieri L.Lusignani" di Piacenza. Anno 1997.																																								
Titolo della qualifica rilasciata																																									
Principali tematiche/competenza professionali possedute																																									
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione																																									
Livello nella classificazione nazionale o internazionale																																									
Capacità e competenze personali																																									
Madrelingua	Italiana																																								
Altra(e) lingua(e)	1)Tedesco, 2)Inglese.																																								
Autovalutazione																																									
Livello europeo (*)																																									
Lingua																																									
Lingua																																									
	<table><tr><th colspan="4">Comprensione</th><th colspan="4">Parlato</th><th colspan="2">Scritto</th></tr><tr><th colspan="2">Ascolto</th><th colspan="2">Lettura</th><th colspan="2">Interazione orale</th><th colspan="2">Produzione orale</th><th colspan="2"></th></tr><tr><td>1</td><td>Buono</td><td></td><td>Buono</td><td></td><td>Buono</td><td></td><td>Buono</td><td></td><td>Buono</td></tr><tr><td>2</td><td>Buono</td><td></td><td>Buono</td><td></td><td>Buono</td><td></td><td>Buono</td><td></td><td>Buono</td></tr></table>	Comprensione				Parlato				Scritto		Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale				1	Buono		Buono		Buono		Buono		Buono	2	Buono		Buono		Buono		Buono		Buono
Comprensione				Parlato				Scritto																																	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale																																			
1	Buono		Buono		Buono		Buono		Buono																																
2	Buono		Buono		Buono		Buono		Buono																																
	(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue																																								
Capacità e competenze sociali	Sono una persona spigliata, socievole a cui piace stare in mezzo alla gente. E' un "obbligo" per fare un tipo di lavoro a contatto con le persone.																																								
Capacità e competenze organizzative	Nell'ambito della ristorazione e di strutture ricettive, come già enunciato nelle mie esperienze lavorative ho coordinato collaboratori con diplomazia e spirito di sacrificio.																																								
Capacità e competenze tecniche	Non precludo possibilità' di imparare cose nuove. Impara l'arte e mettila da parte.																																								
Capacità e competenze informatiche	Discreta conoscenza del pacchetto Office.																																								
Capacità e competenze artistiche	Mi piace tutto cio' che riguarda l'arte: cinema, musica, fotografia, letteratura.																																								
Altre capacità e competenze	Per 3 anni circa mi sono rimesso in gioco imparando il mestiere di pizzaiolo con buona manualita' e conoscenza del metodo di lavoro.																																								
Patente	Patente tipo B																																								
Ulteriori informazioni	Disposto a trasferirsi ovunque ci sia lavoro.																																								



Allegati -----