



**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome	<b>MICHELE BISCEGLIE</b>
Indirizzo	<b>VIA ENRICO BERLINGUER 14</b>
Telefono	<b>080/3748650 - 3335734369</b>
Fax	
E-mail	<b>michele.bisceglie64@libero.it</b>

Nazionalità	<b>ITALIANA</b>
-------------	-----------------

Data di nascita	<b>01/04/1964</b>
-----------------	-------------------

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- |                                         |                                                |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------|
| • Date (da – a)                         | <b>22/03/1990 al 31/01/2013</b>                |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | <b>SODEXO ITALIA SPA</b>                       |
| • Tipo di azienda o settore             | <b>RISTORAZIONE</b>                            |
| • Tipo di impiego                       | <b>CUOCO RESPONSABILE</b>                      |
| • Principali mansioni e responsabilità  | <b>Gestione del personale e delle derrate.</b> |

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- |                                         |                                      |
|-----------------------------------------|--------------------------------------|
| • Date (da – a)                         | <b>5/10/1985 al 16/11/1989</b>       |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | <b>Lavoro in proprio pasticceria</b> |
| • Tipo di azienda o settore             | <b>Alberghiero</b>                   |
| • Tipo di impiego                       | <b>Pasticcere</b>                    |

- Principali mansioni e responsabilità

Gestione totale pasticceria

#### ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) 7/04/1987 AL 07/11/1990
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Ente pugliese per l'educazione professionale
- Tipo di azienda o settore Scolastico
- Tipo di impiego Insegnante tecnico
- Principali mansioni e responsabilità Gestione professionale ed educativa degli alunni.

#### ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **10/03/1984 AL 10/10/1984**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Hotel Simplon (Baveno)
- Tipo di azienda o settore Alberghiero
- Tipo di impiego Cuoco.
- Principali mansioni e responsabilità Cuoco, capo partita.

- Date (da – a) **01/04/1982 AL 29/09/1982**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Hotel Simplon (Baveno)
- Tipo di azienda o settore Alberghiero
- Tipo di impiego Cuoco
- Principali mansioni e responsabilità Cuoco, capo partita..

#### ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **19/05/1981 AL 19/09/1981**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Hotel Corone(Monterosso)
- Tipo di azienda o settore Alberghiero
- Tipo di impiego Aiuto cuoco
- Principali mansioni e responsabilità Le principali mansioni sono: taglio verdure e carni e preparazioni delle stesse.

#### ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **15/05/1980 AL 15/10/1980**

- Nome e indirizzo del datore di lavoro  
OSTELLO DÌ FEDERICO S.R.L. (ANDRIA)
- Tipo di azienda o settore  
ALBERGHIERO
- Tipo di impiego  
AIUTO CUOCO
- Principali mansioni e responsabilità  
Le principali mansioni sono: taglio verdure e carni e preparazioni delle stesse.

## SERVIZIO MILITARE

- Date (da – a)  
**3/03/1983 AL 2/03/1984**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro  
Aereonautica Militare (Taranto)
- Tipo di azienda o settore  
Servizio di leva
- Tipo di impiego  
Militare
- Principali mansioni e responsabilità  
Commissioni viveri, cucina..

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)  
09/09/1977 AL 28/05/1981
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione  
Istituto Professionale alberghiero "A. Perotti" di Bari
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio  
Merceologia degli alimenti, Tecnica professionale, Amministrazione Alberghiera, lingua francese ed inglese, Ed. civica.
- Qualifica conseguita  
Addetto ai servizi alberghieri di cucina
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)  
70/100
- MADRELINGUA  
**ITALIANA**
- ALTRE LINGUA  
INGLESE, FRANCESE.

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
ORGANIZZATIVE E  
RELAZIONALI**

Coordinamento tecnico e funzionale di altre unità produttive fino a venti lavoratori; gestione di turni di servizio e dei menu.

Buone conoscenze del sistema di autocontrollo HACCP e compilazione dei rispettivi documenti; corso di formazione e aggiornamento HACCP svolto il 05/12/12.

Corso di formazione per preposti piano Sicurezza secondo le nuove norme in vigore Art.36/37 del D.Lgs 81/2008.

Buona iniziativa e autonomia operativa nel rispetto delle direttive ricevute.

Efficiente nella mediazione e spirito di squadra.

**PATENTE O PATENTI**

Patente B

**ULTERIORI INFORMAZIONI**

Disponibile ad un impiego su tutto il territorio nazionale.

**ALLEGATI**

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.L. 30 giugno 2003, n.196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".