



## INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	TESSITORE NICOLA
Indirizzo	VIA DEI GIACINTI N° 89 SAN DAMASO MODENA 41126
Telefono	3924241537 oppure 338 7453675
Nato a	Napoli
Residenza	Modena
E-mail	nicolatessorena@gmail.com
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	09/03/1993

## ESPERIENZA LAVORATIVA

- **Date (da – a)** Dal 10 maggio al 16 settembre
- **Nome e indirizzo del datore di lavoro** Ristorante Levante 56  
Via Sassari, 66 Cesenatico tel 054780581
- **Tipo di azienda o settore** ristorante
- **Tipo di impiego** app. capo partita
- **Principali mansioni e responsabilità**  
. Preparazione di piatti a base di pesce e carne; sfilettatura di  
. salmone, branzini e orate; pulizia e conservazione di pesce e  
. carne; pulizia e preparazione di crostacei e molluschi; marinatura  
. pesce; sporzionatura e servizio davanti cliente (compreso  
. sfilettatura e pulizia del pesce); preparazioni di dolci di  
. base e non; viaria esperienza con dolci e creme; pulizia del reparto  
. in carica; preparazione carpacci; pasta all'uovo; esperienza  
. progressa in antipasti a base di pesce e verdure; spirito di  
. collaborazione in squadra; varie esperienze tra primi e secondi;  
. gestione ordini e magazzino del rispettivo reparto ecc
- **Date (da – a)** DAL 25 GIUGNO 2011 AL 31 OTTOBRE 2011

- Nome e indirizzo del datore di lavoro Grand Hotel Molino Stucky Hilton di Venezia  
Giudecca, 810 – 30133 Venice Tel. 041 2723311
- Tipo di azienda o settore Ristorazione
- Tipo di impiego Commis di cucina sesto livello
- Principali mansioni e responsabilità Preparazione della linea antipasti, linea primi e secondi; .  
. pulizia di pesce; preparazione di antipasti caldi e freddi; . .  
. salse e condimenti per primi; esperienza progressa in buffet  
. e finger food sia caldi che freddi; servizio per il personale  
. (mensa dell'hotel 300 – 350 pax); ecc
- Date (da – a) Da inizio febbraio a fine aprile 2011 (periodo di stage scolastico)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Ristorante il Gambero Brescia  
Via Roma, 11 25012 Calvisano Brescia
- Tipo di azienda o settore Ristorazione
- Tipo di impiego Apprendista / aiuto cuoco
- Principali mansioni e responsabilità Preparazione linea antipasti e dolci; servizio linea antipasti e dolci;  
. pulizia di molluschi e crostacei; ecc

#### ESPERIENZA LAVORATIVE

- Date (da – a) DAL 10 GIUGNO 2010 AL 15 AGOSTO 2010
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Grand hotel di Cesenatico  
Piazza Andrea Costa, 1, 47042 Cesenatico Forlì-Cesena
- Tipo di azienda o settore Ristorazione
- Tipo di impiego Commis di sala sesto livello
- Principali mansioni e responsabilità Mise en place, pulizia rango, servizio in sala, sbarazzo tavoli,  
. sporzionatura di pesce; disposizione buffet; servizio al bar; ecc

#### ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Periodo di stage da ottobre a inizio gennaio 2009/2010
- Nome e indirizzo del datore di lavoro ristorante La Quercia di Rosa  
N° 22 str. Scartazza, Modena, MO 41126
- Tipo di azienda o settore Ristorante

- Tipo di impiego Apprendista cucina e sala
- Principali mansioni e responsabilità Apprendimento delle basi della cucina italiana; mise en place; servizio ai tavoli; pulizia; preparazioni linea secondi; pasta fresca all'uovo (tortellini, ravioli, tagliatelle, ecc) pulizia della argenteria; carrello dei dolci; ecc

#### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) Dal 2008 al 2010
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Anno formativo presso la scuola alberghiera e di ristorazione di Serramazzoni
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Preparazione delle basi di cucina,sala e pasticceria; apprendimento delle norme e delle regole haccp. Enologia; geografia turistica; prodotti DOP e IGP dell'Emilia Romagna; Studio della cucina nazionale, servizio in sala/bar, pasticceria e ricevimento
- Qualifica conseguita Operatore della ristorazione
- Date (da – a) Dal 2010 al 2011
- Nome e tipo di istituto scuola alberghiera e di ristorazione di Serramazzoni
- Principali materie / abilità professionali Specializzazione cucina nell'apprendimento della cucina regionale, italiana ed europea; cultura europea; storia della cucina;
- Qualifica conseguita diploma aiuto cuoco

ULTERIORI INFORMAZIONI <http://www.srsr.it/ita/>

#### CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA ITALIANO

ALTRE LINGUA INGLESE

• Capacità di lettura MEDIO

• Capacità di scrittura MEDIO

• Capacità di espressione orale MEDIO

PATENTE O PATENTI patente B

#### CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in

BUONE CAPACITÀ COMUNICATIVE, OTTIME

n ambiente multiculturale, occupando

DOTI RELAZIONALI; CAPACITÀ DI

posti in cui la comunicazione è importante

PROBLEM SOLVING E MANAGEMENT

e in situazioni in cui è essenziale lavorare

in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

Si autorizza l'utilizzo dei dati contenuti nel presente documento ai sensi della Legge 196/03.