



Fabrizio Lattenzi

CURRICULUM VITAE

DATI ANAGRAFICI

Nome:	Fabrizio
Cognome:	Lattenzi
Nazionalità:	Italiana
Nato a:	Barletta l'01/09/1986
Residente in:	Via Luigi Pirandello, 62, cap 76121-Barletta-BT
Telefono:	327 3335854

FORMAZIONE SCOLASTICA

Possiedo diploma di terza media presso la scuola media *R. Dimiccoli*; qualifica come tecnico operativo dei servizi ristorativi nel settore di cucina presso l'Istituto Alberghiero di Molfetta con valutazione finale di **91/100**; diploma con specializzazione in banqueting e ricevimenti, conseguito con valutazione finale di **84/100**.

Attestato di partecipazione al corso di formazione, in materia di AUTOCONTROLLO ALIMENTARE, SISTEMA HACCP E IGIENE DEGLI ALIMENTI in conformità al Decreto Legislativo n. 155 del 26/05/1997 ed alla D.G.R. 1388/2004.

ESPERIENZE PROFESSIONALI

- dal 05/05/2001 al 08/09/2001 _commis di cucina all'osteria: **"Il cantuccio di Morgan"** in Barletta;
- dal 13/10/2001 al 27/05/2003 _commis di cucina e di pasticceria presso il ristorante: **"Antica Cucina"** in Barletta, con servizio a la carta (presente nelle più celebri guide nazionali ed internazionali);
- dal 02/06/2003 al 27/08/2003 _aiuto-cuoco e in seguito commis di bar presso il ristorante pizzeria: **"2P"** in Jesolo Lido (VE)
- dal 15/09/2003 al 05/05/2004 _aiuto-cuoco presso il ristorante: **"Antica Cucina"** in Barletta;

- dal 15/05/2004 al 23/05/2004 _stage formativo presso il “**Posthotel Cavallino Bianco*******” in Ortisei (BZ);
- dall’ 08/06/2004 al 15/09/2004 _commis di cucina con mansioni di tournante presso suddetto albergo;
- dal 20/10/2004 al 31/08/2005 _aiuto-cuoco presso il ristorante “**Antica Cucina**” in Barletta (comprendente stage formativo di quindici giorni);
- dal 10/09/2005 al 03/03/2006 _cuoco presso il ristorante “**La Piazzetta**” in Barletta;
- dal 10/03/2006 al 03/09/2006 _cuoco capo-partita agli antipasti, presso il ristorante “**La Perla del mare**” sito in San Vincenzo (LI).
- dal 24/03/2007 al 31/10/2007 _aiuto-cuoco presso ristorante albergo “**Sollievo******” in San Giovanni Rotondo (FG);
- dal 23/12/2007 al 20/05/2008 _aiuto-cuoco ai secondi piatti con particolare attitudini nella lavorazione della carne presso il ristorante “Granaro del Monte” dell’hotel “**Grotta Azzurra*******” in Norcia (PG);
- dal 07/08/2008 al 01/10/2008 _capo-partita ai primi piatti presso “**l’Hotel e Residence le Dune*******” in Lido di Camaiore (Versilia_LU);
- dal 23/12/2008 al 07/01/2010 _aiuto-cuoco ai secondi piatti con particolare attitudini nella lavorazione della carne presso il ristorante “Granaro del Monte” dell’hotel “**Grotta Azzurra*******” in Norcia (PG);
- dal 31/03/2010 al 30/09/2010 _cuoco capo-partita agli antipasti e secondo chef, presso il ristorante “**La Perla del mare**” sito in San Vincenzo (LI);
- dal 24/03/2011 al 30/09/2011 _cuoco capo-partita agli antipasti e secondo chef, presso il ristorante “**La Perla del mare**” sito in San Vincenzo (LI);
- dal 06/04/2012 al 30/06/2012 _cuoca capo-partita ai secondi presso il ristorante “**I 3 Pini**” in Firenze (Impruneta);
- dal 01/07/2012 al 27/11/2012 _gestione del Ristorante il Delfino situato in Collepepe (PG).
- dal 15/02/2013 al 31/08/2013 _cuoco capo-partita ai primi presso il “**Relais la fontanina *******” sito a Ostuni (BR);
- dal 16/12/2013 al 31/03/2014 _Chef di cucina presso il Ristorante “**La Stalla**” sito in Canazei di Fassa (TN);
- dal 18/04/2014 al 14/09/2014 _Chef di cucina presso “**l’Hotel Clitunno**” sito in Misano Adriatico (RN);

dal 22/12/2014 al 31/03/2015 _Chef di cucina presso il Ristorante “ *La Stalla* ” sito in Canazei di Fassa (TN);

dal 20/06/2015 al 15/09/2015 _Chef di cucina presso il Ristorante “ *La Stalla* ” sito in Canazei di Fassa (TN)

LINGUE STRANIERE

Inglese: Sufficiente

Francese: Sufficiente

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi della legge 196/2003