

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome  
Indirizzo  
Telefono  
E-mail

**DANIELE CHIARELLO**  
**VIA DELLE PRIMULE 111/2 GENOVA**  
**3491526302**  
[danielechiarello@outlook.it](mailto:danielechiarello@outlook.it)

Data di nascita 19.08.1991

Nazionalità ITALIANA

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

11/11/2014- 14/06/2015  
Osteria Del Bai ( Quarto al Mare, Genova)

Ristorante  
**Aiuto cuoco**

Mi occupavo della preparazione di impasti (focaccia, pane, pizze, schiacciatine), preparazione di pasta all'uovo per le paste fresche, pulizia di verdure, alcune sfilettature di pesce di piccole dimensioni e pulizia di questi, cottura di vegetali, preparazioni della linea, addetto alla preparazione di primi e dolci ed impiattamento di questi. Lavaggio delle stoviglie e pulizie dell'ambiente di cucina.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

11/02/2013 – 5/05/2014  
Restaurant Rotisserie Clockjack Oven (Piccadilly, Londra).

Ristorante  
**Commis chef**

Per i primi sei mesi mi sono occupato di preparazioni di vegetali dal taglio alle cotture, preparazioni di salse, uso di friggitrice, cottura di carne, esclusivamente pollo ed inoltre mi occupavo di controllare le scadenze dei prodotti, la merce in arrivo e firmare i relativi documenti. Inoltre compilavo i documenti riguardanti le temperature del frigo. Successivamente mi occupavo anche del servizio alla sezione tra la cucina e la sala con il compito di controllare i piatti in uscita prima di chiamare i camerieri per il servizio ed infine facevo gli ordini riguardanti la cucina.

- Date (da - a) 1/09/2012 - 20/12/2012
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Electricity Showroom ( Hoxton Square, Londra).
- Tipo di azienda o settore Pub
- Tipo di impiego **Commis chef**
- Principali mansioni e responsabilità Preparazione di vegetali, uso di friggitrice, cotture alla piastra, forno e fornelli.  
Ordini riguardante la cucina, controllo delle temperature dei forni e della merce in arrivo. Cucina da pub.
  
- Date (da - a) 21/03/2012 - 27/07/2012
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Pavilion Restaurant ( Kew Gardens, Londra).
- Tipo di azienda o settore Ristorante
- Tipo di impiego **Chef de Partie**
- Principali mansioni e responsabilità Mi occupavo di organizzare la sezione delle insalate, inoltre aiutavo gli altri cuochi nella marinatura e nella cottura delle carni.

## **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date (da - a) Dal 2005 al 2011
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova.**
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Cucina (tirocinio presso l'Osteria del Bai), inglese e francese.
- Qualifica conseguita Diploma

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
PERSONALI**

MADRELINGUA

**ITALIANO**

ALTRE LINGUA

**INGLESE**

MOLTO BUONO.

MOLTO BUONO

MOLTO BUONO

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

CAPACITÀ E COMPETENZE  
RELAZIONALI

BUON RAPPORTO CON I COLLEGHI E I DATORI DI LAVORO,  
BUON INTERESSE NEL LAVORO IN GRUPPO

CAPACITÀ E COMPETENZE  
ORGANIZZATIVE

CONTROLLO PIATTI, PRESSO RESTAURANT ROTISSERIE CLOCKJACK  
OVEN

CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE

PROGRAMMA WORD.

PATENTE O PATENTI

A (illimitata per moto)  
Motomunito