

FILIPPO COMINARDI

Curriculum Vitae



INFORMAZIONI PERSONALI

Data di nascita: 15/07/1984
Cittadinanza: Italiana
Sesso: Maschio
Residenza: Via Alessandro Corticelli 1, Bologna
N° di telefono: 329/702 6488
E-mail: filippocominardi@gmail.com

ESPERIENZA LAVORATIVA

06/04/2014 - in corso: Pizzaiolo e aiuto pizzaiolo presso Pizza Chicco

Via della Foscherara 4/2, Bologna

Recentemente lavoro in completa autonomia due sere a settimana.

Gestione degli ingredienti e della zona cucina/forno, preparazione dell'impasto e delle palline, preparazione della pizza (stendere, condire, infornare, cuocere e sfornare), gestione delle ordinazioni della pizza. Lavoro con forno elettrico.

Febbraio 2014 - Marzo 2014: Aiuto pizzaiolo presso Pizzeria Victoria

Via Augusto Righi 9/c, Bologna

Gestione degli ingredienti, preparazione dell'impasto e delle palline, preparazione della pizza (stendere, condire, infornare, cuocere e sfornare). Lavoro con forno a legna.

Dicembre 2012 - Dicembre 2013: Aiuto pizzaiolo presso Pizzeria ristorante Villa del Tiglio

Via Villanova 10, Bologna

Lavoro come aiuto pizzaiolo ogni domenica sera.

Aiuto nella preparazione degli ingredienti, dell'impasto e delle palline, preparazione della pizza (stendere, condire, infornare). Lavoro con forno a legna.

2004 – 07/07/2014: Commercio ambulante - settore abbigliamento

Socio presso l'azienda di famiglia che si occupa di commercio ambulante.

Le mansioni principali comprendono l'allestimento dello stand, ricerca della merce, cura della clientela e vendita.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1998 – 2003: Istituto Scientifico Enrico Fermi

Qualifica conseguita: Diploma di istruzione secondaria superiore

Votazione: 65

03/02/2014: Corso di formazione per alimentaristi

Conseguito presso AUSL di Bologna

CONOSCENZE LINGUISTICHE

| | Lettura | Scrittura | Produzione orale |
|-----------------|----------------|------------------|-------------------------|
| Italiano | Madrelingua | Madrelingua | Madrelingua |
| Inglese | Eccellente | Buono | Buono |

CARATTERISTICHE PERSONALI

Ho lavorato per un anno come apprendista nella pizzeria "Villa del tiglio" di San Lazzaro dove ho imparato a stendere la pizza senza appoggiarla, a condirla, a infornarla e a sfornarla.

Nella mia esperienza di tre settimane nel ristorante e pizzeria "Victoria" aiuto pizzaiolo ho migliorato le abilità acquisite lavorando con un diverso tipo di impasto e utilizzando diverse tecniche di lavoro come ad esempio stendere la pizza girandola sul piano e riuscendo così ad aumentare la velocità di condimento della pizza.

Da Settembre 2014 lavoro presso la pizzeria d'asporto "Pizza Chicco" con orario full time (pranzo e cena) tutti i giorni. Gestisco da solo l'orario di pranzo e due sere a settimana.

Sono pulito, veloce, organizzato e professionale.

Sono in grado di lavorare in situazioni di stress e pensare al bene della clientela e dell'azienda.

Non trovo difficoltà a relazionarmi con persone di diversa nazionalità e cultura grazie all'esperienza maturata nel lavoro di venditore ambulante e alla conoscenza della lingua inglese.

Sono automunito.

Sono disponibile a effettuare periodi di prova o dimostrazioni.

Se interessati, posso fornire i contatti per le referenze.