

CURRICULUM VITAE

ANTONIO COZZOLINO

Nato il 28/08/1973 in Torre Del Greco ed Ivi Residente alla
Via Litoranea,28 – 80059 Torre del Greco (Na)
Cell: 3925310017 – 3665039585
Email : antoniocozzolino73@yahoo.it



Di aver conseguito il Diploma di Licenza Media nell'anno 1986/87 e nell'immediato si è appassionato all'attività di Pasticciere, infatti si è occupato da sempre di collaborare e gestire i vari laboratori di pasticceria presso i quali ha prestato servizio.

Ha iniziato la formazione C/O vari laboratori che hanno determinato la propria professione.

La prima esperienza lavorativa C/o

il Villaggio Turistico FreeBeachClub-Sassari (SS)

Dal 07/05/1991 al 08/09/1991.

Dal 03/05/1992 al 05/09/1992 C/O Villaggio Turistico Majestic sito in Diamante (CS)

A seguire fino al 04/09/1993 C/O La Tonnara , Villaggio Turistico sito in Sassari.

Dal 12/05/1994 al 16/09/1994 C/O Hotel Sant'Irene in Diamante (CS)

Dal 20/09/1995 al 13/05/1999 C/O Da Nino sito in Pratola Peligna (Aq)

Dal 05/01/2000 al 07/01/2003 Lastra Spa di Manerbio (BS)

Dal 10/02/2003 al 07/01/2006 Lastra Spa Di Sulmona

Dal 15/07/2006 al 30/04/2007 C/O Milkouse di Sulmona (AQ)

Dal 23/05/2007 al 12/09/2009 C/O La Compagnia di Navigazione : Ligabue Catering S.r.l.

Dal 18/04/2010 al 18/10/2013 C/O Hotel Akiris di Nova Siri (MT)

Dal 2013/al 2014 C/O La Compagnia di navigazione SNAB

Dal 2014 al 2015 C/O Hotel SAMNIU in Benevento (Sa)

Dal 2015 al 2016 C/O La Canzone del Mare Sito in Capri (Na)

Dal 2016 al 2017 C/O Pasticceria Benedetto di Torre del Greco.

In oltre 20'di esperienza ha acquisito una grande capacità nel settore Pasticceria, svolgendo tutte le attività necessarie per la gestione e l'organizzazione dalla materia prima al prodotto finito ottenendo sempre ottimi risultati.

Specializzato nella preparazione delle :
paste lievitate e non, per le prime colazioni

- paste salate e dolci e le confeziona
- torte e dolci al piatto
- piccola pasticceria, tradizionale e moderna
- cioccolato, caramelle, gelatine, confetture
- presentazioni in pastigliaggio, zucchero, cioccolato
- gelati e sorbetti
- salse e guarniture
- Conoscenze e abilità:**
- conoscenza dell'arte dolciaria
- fantasia e senso artistico
- conoscenze merceologiche
- nozioni di igiene alimentare
- uso delle attrezzature
- gestione dei cicli di produzione
- planning e organizzazione del lavoro

Grazie al lavoro svolto in tanti anni di avere forti capacità comunicative e relazionali.

Ad oggi, a causa della crisi economica, sono alla ricerca di un qualsiasi impiego

inerente alle mie capacità professionali, disponibile da subito sia in Full-Time Part-Time e Su Turni, predisposto ai trasferimenti.

Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi del D.LGS.196/83

IN FEDE
AntonioCozzolino