# FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE





#### INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

FRASCA GENNARO RINO

Indirizzo

VIA DELLA RESISTENZA N°9 RESCALDINA (MI) CAP.20027

Telefono

Tel: Cell.347-8775264

E-mail

rino.frasca63@gmail.com

Nazionalità

**ITALIANA** 

Data di nascita

01/06/1963 MILANO

### ESPERIENZA LAVORATIVA

DA GENNAIO 2012 A MARZO 2014 ASSUNTO PRESSO: RISTORANTE LO SFIZIO VIA MARCONI 20 ALBIZZATE (VA) ASSUNTO A PART-TIME RISTORAZIONE PIZZAIOLO

DA MARZO 1991 A NOVEMBRE 2011 COMMERCIANTE: BAR PIZZERIA CON MANSIONI DI PIZZAIOLO E BARMAN TITOLARE

DA MARZO 1990 A MARZO 1991 ASSUNTO PRESSO: TINTORIA MACCHI TESSUTI A FAGNANO OLONA (VA) ADDETTO A TUTTO IL REPARTO **DIPENDENTE A TEMPO PIENO** 

DA FEBBRAIO 1988 A MARZO 1990 ASSUNTO PRESSO: TINTORIA EUROPA LEGNANO CON MANSIONE DI AIUTO CHIMICO **DIPENDENTE A TEMPO PIENO** 

DAL 1977 AL 1987 NELLA RISTORAZIONE:

PIZZAIOLO – CAMERIERE – BARISTA –AIUTO CUOCO.

RISTORANTI DI FAMIGLIA (IL MURETTO DI BOLLATE, LA GROTTA AZZURRA MILANO).

TITOLARE FRASCA ELIA

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

LICENZA MEDIA

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA

**ITALIANA** 

## CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

CAPACITA' DI LAVORARE SINGOLARMENTE O IN GRUPPO, MATURATA IN DIVERSE OCCASIONI IN CUI ERA INDISPENSABILE LA COLLABORAZIONE TRA FIGURE DIFFERENTI E IN VARI ORARI DI LAVORO.

IN TUTTE LE ESPERIENZE LAVORATIVE SONO SEMPRE STATO IN STRETTO CONTATTO CON PERSONE, CLIENTI E COLLEGHI, DI OGNI GENERE, AMANDO SEMPRE DI PIU' QUESTA TIPOLOGIA DI LAVORO.

MI PIACE LAVORARE IN TEAM E HO MOLTA DIMESTICHEZZA NELL'ORGANIZZARE IL LAVORO E A RELAZIONARMI CON GLI ALTRI.

## CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

CAPACITA' DI LAVORARE IN SITUAZIONI DI STRESS, LEGATE SOPRATTUTTO AL CONTATTO CON IL PUBBLICO.

### CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

DISCRETO UTILIZZO DEL COMPUTER, BUONA CONOSCENZA DI INTERNET E USO DELLA POSTA ELETTRONICA E VARI APPLICATIVI PER UFFICIO (MS OFFICE).

## CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

APPASSIONATO DI MUSICA 70-80-90 E DELLA FOTOGRAFIA.

## ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

PIZZAIOLO ESPERTO A FORNO, A LEGNA E ELETTRICO.

APPASSIONATO DI CULINARIA, CON PREDISPOSIZIONE ALLA CUCINA CASERECCIA.

MI PIACE AFFRONTARE NUOVE ESPERIENZE LAVORATIVE POICHE' SONO UNO STIMOLO DI CRESCITA LAVORATIVA E DI APPRENDIMENTO.

#### PATENTE O PATENTI

PATENTE TIPO B, AUTOMUNITO.

### ULTERIORI INFORMAZIONI

DISPONIBILITA' A LAVORARE AD ORARIO FULL TIME, TURNI, ANCHE NOTTURNI E FESTIVI.

AUTORIZZO IL TRATAMENTO DEI MIEI DATI PERSONALI AI SENSI DEL DECRETO LEGISLATIVO ITALIANO DEL 30 GIUGNO 2003, N°196.

IN FEDE

Frasca Gennaro Rino