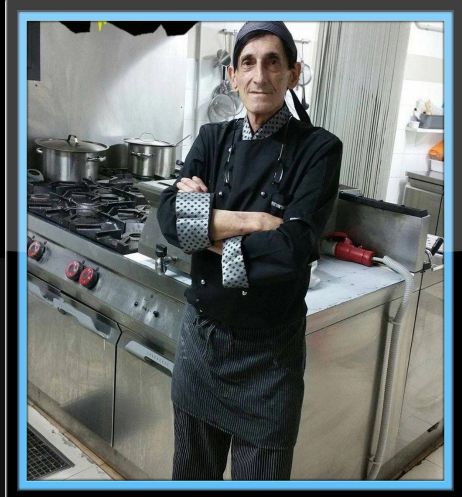


Gennaro Potito Chef 2 Livello





CURRICULUM VITAE - Gennaro Potito

“Chef 2 Livello, Responsabile Di Sala, Coordinatore della cucina”



DATI PERSONALI

Nome/Cognome	Gennaro Potito
Nazionalità	
Data di nascita	01/05/1957
Comune di nascita	Gravina Di Puglia (BA)
Comune di residenza	Asso (CO)
Indirizzo di residenza	Via per bellagio n°5 Asso 22033 (CO)
Indirizzo e-mail	gennaro.potito@hotmail.it
Tel. Cellulare	348/9277727
Codice fiscale	PTTGNR57E01E155A
Stato civile	Cognugato

Attestato	F.I.C, A.C.I.R, A.P.C.I, "In possesso di attestato haccp capo cuoco 2°livello diploma alberghiero esperienza quarantennale ottima conoscenza di tutte le partite della cucina fantasia ed estrosità nella guarnizione dei piatti inventiva nella preparazione dei menù associato F.I.C, A.C.I.R, A.P.C.I, centro studi d'arte culinaria, cuochi associati italiani.
-----------	--

Formazione

Titolo di studio	Diploma di cuoco, capo cuoco 2 livello
Istituto di istruzione	Gran Hotel Bellagio (LC)
Località istituto	Bellagio
Votazione riportata	Cuoco 2 livello
Data di rilascio	1976

Esperienza Lavorativa 1

Anno inizio e fine	01/03/2012 al 30/09/2012
Datore di lavoro	Hotel Leonardo
Ente accreditato/località	Cesenatico
Attività o settore	Chef di cucina
Incarico	Chef di cucina, organizzazione e messa in opera della cucina e dei menù

Esperienza Lavorativa 2

Anno inizio e fine	01/11/2012 al 31/09/2013
Datore di lavoro	Il Ristorante Stellato I FRATELLI
Ente accreditato/località	Rheinfelden Baden
Attività o settore	Chef di cucina
Incarico	Chef di cucina, organizzazione e messa in opera della cucina e dei menù

Esperienza Lavorativa 3

Anno inizio e fine	03/03/2014 al 30/08/2014
Datore di lavoro	Hotel Rossini
Ente accreditato/località	Lignano sabbia d'oro
Attività o settore	Chef di cucina
Incarico	Chef di cucina, organizzazione e messa in opera della cucina e dei menù

Esperienza Lavorativa 4

Anno inizio e fine	03/09/2014 al 23/03/2016
Datore di lavoro	Ristorante Porca Vacca
Ente accreditato/località	Alessandria
Attività o settore	Chef di cucina, Direttore Ristorante
Incarico	Chef di cucina, organizzazione e messa in opera della cucina e dei menù

Esperienza Lavorativa 5

Anno inizio e fine	14/05/2016 al 15/09/2016
Datore di lavoro	Lido di Menaggio
Ente accreditato/località	Menaggio
Attività o settore	Primo Cuoco
Incarico	Primo cuoco 2 livello

Ulteriori Informazioni

Cuoco	Ottimo uso dei macchinari (forni, controllo celle, affettatrici ecc..) Organizzazione della cucina, controllo macchinari e celle, preparazione e guarnizione dei piatti su tutte le partite della cucina, messa in opera dei menù prestabiliti. Estrosità e fantasia nell'ideazione e preparazione dei menù acquisita nei 40 anni di esperienza lavorativa da me svolta. Fantasia nelle guarnizioni dei piatti italiani.
-------	---

Cuoco	Cuoco con 40 anni di esperienza affidabile e responsabile, lavoratore e disponibile. Lavorato anche all'estero tra cui anche in Germania e altre parti. Ottima capacità e abilità in cucina, capace di cucinare qualsiasi cosa dai primi ad antipasti hai secondi.
-------	--

Competenze Personali

Conoscenza linguistica	Inglese.Francese
Livello	Scolastico

Patente Di Guida

Patente	Patente di tipo A-B
---------	---------------------

Altre Informazioni

• Interessi	Computer, Internet
• Hobby	Cucina, Facebook, Internet, Televisione
• Sport	Calcio, Motociclismo, F1
• Categoria protetta	Nessuna

Requisiti Caratteriali

• Capacità comunicativa e relazionale
• Predisposizione al lavoro di gruppo
• Atteggiamento cortese, socievole
• Spirito di adattamento
• Creatività e vivacità