

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome: Alessandro
Cognome: Quadrana

via ortona de' marsi n° 213
cap : 00132 Roma



 [06-2260601](tel:06-2260601)  [3273062223](tel:3273062223)

 Sbrokc77@hotmail.it



Sesso **m** | Data di nascita [26 / 03 / 1977](#) | Nazionalità **italiana**

POSIZIONE PER LA QUALE

SI

CONCORRE

Banchista gastronomo

ESPERIENZA

PROFESSIONALE

SOSTITUIRE CON DATE (DA - A)

ISTRUZIONE E

FORMAZIONE

**Dal 25 settembre 1992 al 3 aprile 1995 presso Pasticceria termini
sito in Via di Santa Croce in Gerusalemme.**

Dal 30 maggio 1996 al 20 dicembre 2003 presso le Cafè du Par

sito in piazzale di porta San Paolo.

**Dal 24 gennaio 2004 al 30 Ottobre 2010 presso Night end Day
sito in Via Ostiense.**

Dal 1 Febbraio 2011 al 29 Agosto 2016 presso Bar Tre Maghi

sito in via Achille Vertunni.

**Dal 30 Agosto 2016 al 7 Dicembre 2016 presso Caffè degli Artisti
sito in Via di Tor Cervara.**

SOSTITUIRE CON DATE (DA -

Licenza media inferiore

LINGUA MADRE **italiano**

ALTRE LINGUE

[Rimuovere i campi non
compilati.]

COMPrensione

PARLATO

PRODUZIONE

SCRITTA

ASCOLTO LETTURA INTERAZIONE PRODUZIONE

ORALE

Inglese

BUONO **BUONO** **BUONO** **BUONO** **BUONO**

Sostituire con il nome del certificato di lingua acquisito. Inserire il livello, se conosciuto

Sostituire con la lingua

INSERIRE IL LIVELLO INSERIRE IL LIVELLO INSERIRE IL LIVELLO INSERIRE IL LIVELLO INSERIRE IL LIVELLO

Sostituire con il nome del certificato di lingua acquisito. Inserire il livello, se conosciuto

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato

Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

COMPETENZE

ORGANIZZATIVE E

GESTIONALI

COMPETENZE

PROFESSIONALI

Nell'arco della mia esperienza ho acquisito una notevole capacità gestionale data dalla gestione Di più persone componenti il team.

Conoscenza delle normative riguardanti il lavoro.

Ottima capacità nello svolgere il lavoro anche per quanto riguarda la gestione di una tavola calda.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Ottima esperienza nei settori di gastronomia, caffetteria, cucina con la completa conoscenza dei lati teorici e pratici riguardanti i materiali e macchinari inerenti il lavoro anche sul lato manutentivo.

