



CURRICULUM VITAE

VIA PIPPO GIORDANO N.6

98040 Venetico Marina

Messina (Sicilia, Italia).

tel.3478122380

e-mail sangallo67@gmail.com

Nome Nicolino Claudio

Cognome Bottaro

Luogo di nascita San Gallo (Svizzera) il 01/08/1967

Nazionalità Italiana

Stato civile Coniugato

INTRODUZIONE Spett.le Titolare Gelateria Artigianale

Buongiorno, non ci conosciamo personalmente, ma gradirei che Vi prendeste del tempo per leggere la mia lettera di presentazione unitamente al curriculum vitae, che non son riuscito a trasmetterVi diversamente. RingraziandoVi anticipatamente per la Vostra attenzione prestata, vi auguro una splendida giornata .

LETTERA DI PRESENTAZIONE.

Mi chiamo Claudio Bottaro, ho 49 anni, sono nato in Svizzera tedesca a San Gallo, ma abito a Venetico Marina in provincia di Messina (Sicilia). Parlo l'italiano madrelingua ed il francese fluente letto, e scritto. Sono un gelatiere artigianale di produzione e da banco con 20 anni di esperienza lavorativa in cerca di lavoro stagionale o annuale con alloggio in qualsiasi città della SVIZZERA perché ho già lavorato per tre mesi nel 2014 a Moudon e sempre con la stessa ditta anche a Lausanne, Pully le Port, Fribourg , Horgen e mi sono

trovato benissimo senza nessuna difficoltà e sogno di ritornarci a vivere con tutta la mia famiglia il più presto possibile. L'esperienza lavorativa in Svizzera anche se pur breve è stata la più importante della mia vita. Ciò mi ha permesso di rendermi più maturo e responsabile, conoscendo nuovi metodi di lavorazione e in grandi quantità, facendo circa 160 vaschette di gelato al giorno da 4,5 Kg (ALTO), con la supervisione di un professore del gelato dell'azienda Carpigiani.

Ma, lo cerco anche in Austria, sud Germania ed Italia.

La mia passione e' cresciuta frequentando un bar/gelateria di proprietà di mio padre guardandolo fare i gelati artigianali ai fini degli anni '70 in un paese turistico della provincia di Messina (Sicilia,Italia). Qui ho cominciato sin da piccolo a lavorare e ad avere la prima esperienza come gelatiere, poi crescendo, con il passar degli anni grazie all'aiuto di un maestro Gelatiere ed anche con l'esperienza lavorativa in altre gelaterie sia da lavoratore dipendente e sia da lavoratore autonomo (ero titolare di una gelateria/bar, ma purtroppo complicazioni varie incontrate nel cammino, mi hanno costretto a chiudere) sono diventato oggi un bravissimo gelatiere artigianale di produzione e da banco e mi tengo sempre aggiornato sulle nuove innovazioni e sui prodotti di gelateria. Sono molto ambizioso e spero un giorno di lavorare in un grande laboratorio di gelateria all'avanguardia ed innovativo. In passato avevo iniziato a fare un corso per gelatiere professionale a Bologna, ma quando mancavano due settimane alla fine del corso, ho avuto un'imprevisto e ho dovuto rinunciare senza ottenere l'attestato di frequenza. Che peccato.

Sono coniugato ed ho una splendida figlia di 14 anni, ma questo non mi crea nessun tipo di problema nel trasferirmi all'estero per la stagione, perché in un modo o nell'altro saremo sempre in contatto e anche perché ho già fatto altre stagioni restando fuori casa da solo per circa 5/6 mesi.

CONOSCENZE NEL SETTORE DI GELATERIA.

Ho esperienza in prevalenza con macchinari della Carpigiani e precisamente con pastorizzatore; doppio refrigeratore; abbattitore piccolo e grande con 4 carrelli da 32 vaschette; Turbo Mixer Carpigiani; Montecatone lab tronic Carpigiani; montapanna; cella frigorifera.

MODI DI LAVORAZIONE

Posso lavorare in due modi o all'italiana usando le basi per gelato già pronte. Ad esempio Pernigotti, Pregel, Aromitalia, ecc., sia con il metodo di lavorazione a caldo e sia a freddo, oppure come si fa all'estero posso fare le basi in grandi quantità, usando le polveri cioè destrosio, latte in polvere, latte intero, zucchero, panna liquida, neutro. Faccio tutti i gusti di gelato ALTO, variegati, granite soffici messinesi, semifreddi, pezzi duri, mattonelle gelato, tronchi gelato, gelateria mignon assortita, ecc...

LE MIE ESPERIENZE LAVORATIVE PIU' SIGNIFICANTI

Dal 01/01/2016 al 31/08/2016: Rappresentante di prodotti per gelaterie/bar/caffetterie per conto di una ditta che operava in Sicilia.

Dal 01/06/2014 al 30/10/2015: Gelatiere di produzione e da banco presso la gelateria "Dolce mare" di Taormina (Messina), Sicilia.

Dal 26 /02/2014 al 30/04/2014: Gelatiere artigianale di produzione e da banco con la stessa ditta a Moudon (LOSANNA,SVIZZERA), Pully, Friburgo, Horgen ed anche come autista consegnatario di gelati nei punti vendita.

Dal 01/05/2013 al 30/09/2013: Gelatiere di produzione da banco, presso una gelateria nell'isola di Lipari (Sicilia).

Dal 01/06/2012 al 30/09/2012: Gelatiere di produzione e da banco presso una gelateria nell'isola di Panarea (Sicilia).

Dal 01/06/2011 al 30/10/2011: Gelatiere di produzione e da banco nella gelateria "Latte e miele" a Rometta marea (Messina), Sicilia.

Dal 2004 al 2010: Lavoratore autonomo, ero titolare di una gelateria/bar/cocktail a Venetico Marina (Messina) Sicilia, e lavoravo dalle ore 05:00 del mattino fino alle ore 23:00 di sera. Prima mi occupavo di tutta la produzione giornaliera e poi della vendita dietro il banco bar.

Dal 01/06/2003 al 30/09/2003: Gelatiere artigianale di produzione e da banco nella spiaggia "Lido del sol" a Venetico Marina (Messina), Sicilia.

Dal 01/06/2001 al 30/09/2001: Gelatiere di produzione e da banco nel residence "Oasi Azzura" a S.Saba (Messina), Sicilia.

La figura di gelatiere di produzione e banconista bar è stata svolta anche per brevi periodi qui non menzionati.

CONOSCENZE INFORMATICHE: accesso internet, e-mail, scrittura, informatica di base.

ISTRUZIONE: Diplomato in ragioneria e perito commerciale nel 1987 presso l'istituto G. Garibaldi in Messina.

CONOSCENZA LINGUE: Italiano madrelingua, francese ottimo letto, scritto e parlato, inglese base.

VARIE: patente di guida di categoria a/b/c/d cqc per trasporto di persone e per il trasporto di cose. Esperienza di guida di autobus, minibus, pulmini, conducente di scuolabus.

Autorizzo il trattamento dei dati personali in conformità a quanto previsto dal d.l. 196/03