

Via santa caterina da
siena 46
Acerra 80011
Napoli
Italia



Cell.:392 251 97 52
0039 339 819 88 32

E-mail:
tortoratonio10@tiscali.it

Antonio Tortora

Dati personali	Nato a Napoli Il 09 Maggio 1980 Stato civile: Coniugato Patente: B – DK rinnovata secondo nuova normativa CEE.
Esperienze professionali	<ul style="list-style-type: none">• Da Dicembre 2013 – Ottobre 2014 presso la Gran Caffetteria Tortora Acerra (NA) - Italia<ul style="list-style-type: none">• Capo barman e banconista. Da Dicembre 2011 a Novembre 2013 presso Ristorante – Braceria “Braciami ancora” Centro Comm.le Vulcano Buono – Nola NA Assistente maitre e Chef de rang Da Marzo 2011 a Settembre 2011 presso complesso turistico Il Picchio Verde con qualifica di Responsabile di Sala – Bar e Banchettistica Sito in Castelvoturno (CE) Da Febbraio 2010 a Ottobre 2010 presso SGAM Società Generale delle Acque Minerali per Metro Italia Service di Roma presso Stab.to Pratella (CE) in qualità di Addetto alla Reception Da Novembre 2009 a Febbraio 2010

presso Romeo Alberghi spa L
Via Cristoforo Colombo, 45 (NA)
in qualità di chef the rang

Dal 13 Luglio 2009 all'Ottobre 2009
presso il Blu Bar Manhattan
Viale Fulcro Ruffo di Calabria
interno aeroporto di Capodichino (NA)
in qualità di 1° barman

Da Aprile 2008 a Ottobre 2008
Grand Hotel "Quisisana" L
• Membro della Leading Hotel of the World
Capri (NA)
• Con la qualifica di Chef de rang (4 livello)

Da Novembre 2007 ad Marzo 2008
Presso la Gran Caffetteria Tortora
Acerra (Napoli)
Italia
• Con la qualifica di capo barman

Da Aprile 2007 a Ottobre 2007
Grand Hotel "Quisisana" L
• Membro della Leading Hotel of the World
Capri (NA)
• Con la qualifica di Chef de rang (4 livello)

Da Novembre 2006 ad Marzo 2007
Presso la Gran Caffetteria Tortora
Acerra (Napoli)
Italia
• Con la qualifica di capo barman
•
• Da aprile 2006 impiegato con contratto fino a ottobre 2006
presso
• Capri Palace Hotel & spa L
• Membro della Leading Small Hotel of the World
• (Ristorante 1 stella Michelin)
• ad Anacapri
• Napoli
• Con la qualifica di Chef de rang - Assistant Manager
•
• Da gennaio 2006 impiegato con contratto fino a marzo 2006
presso

	<ul style="list-style-type: none"> • Badrutt's Palace Hotel L • Membro della Leading Small Hotel of the World • St. Moritz – Switzerland • Con la qualifica di Chef de rang • • Da marzo 2005 impiegato con contratto fino a settembre 2005 presso • Capri Palace Hotel & spa L • Membro della Leading Small Hotel of the World • (Ristorante 1 stella Michelin) • ad Anacapri • Napoli • Con la qualifica di Chef de rang
	<ul style="list-style-type: none"> • • Dal 24 gennaio 2005 al 31 febbraio 2005 • Stage Professionale presso il Grand Hotel Four Seasons L • Via Montenapoleone – Milano • Qualifica Chef de Rang
	<ul style="list-style-type: none"> • • Dall' aprile 2004 a ottobre 2004 presso • Capri Palace Hotel & spa L • Membro della Leading Small Hotel of the World • ad Anacapri • Napoli • Con la qualifica di Chef de rang
	<ul style="list-style-type: none"> • • • Da Febbraio 2004 a Marzo 2004 • Presso Ristorante Marechiaro • 257 King's Road London (UK) • Con la qualifica di Chef de rang
	<p>Da marzo 2001 a settembre 2002</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presso il The Connaught Hotel "Savoy group" L • con la qualifica di Chef de rang •
	<p>Da Settembre 2002 a agosto 2003</p> <p>Presso il The Connaught hotel "Gordon Ramsey" L</p> <p>(Ristorante 1 stella Michelin)</p> <p>Con la qualifica di Chef de rang</p>
	<p>Da maggio 2000 a ottobre 2000</p>

	<p>Presso il Grand Residence Montegulfoni Montespertoli (Firenze) - Italia Con la qualifica di Chef de rang</p>
	<p>Da Novembre 2000 a febbraio 2002 Presso la Gran Caffetteria Tortora Acerra (Napoli) Italia Con la qualifica di capo barman</p>
	<p>Da Aprile 1998 a maggio 1998 Presso il grand Hotel Telese Telese Terme (Benevento) Italia Con la qualifica di Chef de rang</p>
Istruzione	<p>Diploma tecnico delle attività alberghiere e ristorative</p> <ul style="list-style-type: none"> • presso I.P.S.A.R. "Carminio Russo" di Cicciano (NA) • con la votazione 80/100 • • Diploma primo e secondo livello di food and beverage • Conseguito alla Regione Campania • • Qualifica di Addetto alla Ristorazione Congressuale conseguito presso I.P.S.A.R. "Carminio Russo" di Cicciano (NA) • • Qualifica di Addetto ai Servizi di Sala e Bar • Presso I.P.S.A.R. "Carminio Russo" di Cicciano (NA) • • Primo livello English language • Callan School • Oxford street <p>London (UK)</p>
Hobby	<ul style="list-style-type: none"> • • • • • Conoscenza del computer e dei suoi maggiori applicativi
Interessi	<p>Calcio, Rugby, Tennis, Enologia</p>

Lingue	Italiano madrelingua Ottima conoscenza della lingua inglese scritta e parlata
Servizio militare	Congedato per esubero
Aspirazioni	Incrementare la mia conoscenza nell'ambito del turismo e della ristorazioni, per ricoprire posizioni manageriali
	- Disponibilità di tutte le referenze. Ai sensi della legge 196/03 vi autorizzo al trattamento e alla diffusione dei dati riportati in questo curriculum