

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Luca Lo Forte

Indirizzo

E-mail

Nazionalità Italiana

Data di nascita 10/03/1988

Telefono



ESPERIENZA LAVORATIVA

Dal 4/10/2021 assunto a tempo indeterminato presso Generaltubi s.p.a.

Dal 06/08/2011 al 27/09/2021 impiegato da Eataly

- Principali mansioni e responsabilità :
 - Preparazione preliminare delle materie prime per il servizio e controllo di qualità degli alimenti approvvigionati;
 - Monitoraggio del corretto stoccaggio delle materie prime in conformità alle norme HACCP e conservazione degli alimenti;
 - Programmazione e controllo delle scorte di derrate relativo riordino in funzione dei consumi prevedibili necessari alla linea;
 - Ideazione, preparazione e impiattamento dei cibi nel rispetto degli standard qualitativi dell'azienda e delle ricette;
 - Pulizia degli spazi di lavoro e delle attrezzature di cucina;
 - Predisposizione del servizio di erogazione dei cibi e interazione con la sala.

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Eataly distribuzione s.r.l Via Nizza 224 10126 Torino azienda leader nel settore della somministrazione e distribuzione enogastronomica

- **Tipo di impiego** Cuoco - Responsabile di partita

• Ulteriori esperienze

- Da settembre a febbraio 2011 impiegato come promoter per ecoevents srl
- Settembre 2010 impiegato come steward di terra presso una Convention mondiale sulla fibra ottica .
- Gennaio 2009 consulente telemarketing e acquirente immobili presso prima immobiliare
- Gennaio-Maggio 2006 steward di terra per l'azienda SET UP al meda Plaza per le olimpiadi 2006 e al Mazda palace con mansioni di sicurezza

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- **Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione**

Diploma di liceo scientifico conseguito presso l'istituto L.S Cairoli nell'anno 2008

Corso con certificato in disegno e modellazione 2De3D AutoCad

Corso con certificato in Store management.

Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Matematica, fisica, Scienze Naturali, Inglese

Qualifica conseguita

Diploma di liceo scientifico

MADRELINGUA Italiana

ALTRA LINGUA Inglese

- **Capacità di lettura** Ottima
- **Capacità di scrittura** Ottima
- **Capacità di espressione orale** Ottima

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

- Ottime capacità relazionali, la mia mansione e la suddivisione in partite all'interno della cucina mi hanno portato uno spiccato senso del lavoro di squadra, poiché la comunicazione all'interno di una brigata di cucina è fondamentale ai fini della velocità e della precisione nella esecuzione dei piatti.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

- Il mio lavoro in partita mi ha portato ottime competenze di leadership, poiché le mie mansioni prevedevano anche la gestione di parte del personale di cucina e la formazione dei nuovi assunti, nella gestione e nella finalizzazione dei menù.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

- Ottima conoscenza dei principali sistemi operativi Mac OS e Windows.
- Ottima conoscenza pacchetto office
- Ottima conoscenza del programma AutoCad di modellazione e disegno 2De3D

PATENTI

- A1, A2, A3 , B .
- In possesso di porto d'armi ad uso sportivo in corso di validità.

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.



