

FORMATO EUROPEO PER
IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome **MICHELE SCELFO**
Indirizzo **Via Tortona, 25/13 – 16139 GENOVA**
Telefono **Cell. 392 450 7056**
e-mail **m.scelfo@libero.it**
Nazionalità **Italiana**
Data di nascita **24/05/1985**

ESPERIENZE LAVORATIVE

Date (da – a) Da : Ottobre 2016 ad oggi sono a Genova
Nome e indirizzo del datore di lavoro **CIRFOOD – Società Cooperativa Italiana
di Ristorazione con Sede Centrale a Reggio Emilia
AREA NORD OVEST GENOVA**
Tipo di azienda o settore Ristorazione scolastica, sanitaria ed aziendale
Tipo di impiego **Cuoco c/o il Centro Cottura di Pontedecimo – GE
Centro Cottura di SESTRI LEVANTE - GE
c/o Ospedale Gaslini di GE
e c/o Ospedale Galliera di GE**

Principali mansioni e responsabilità Gestione della produzione con Legame caldo
Ordini e gestione del personale
Date (da – a) Da : Marzo 2011 a : Settembre 2016
Nome e indirizzo del datore di lavoro **Markas Service S.r.l. c/o ASL 1 Imperiese, via Aurelia
di Ponente, 97 Bussana di Sanremo (IM)**
Tipo di azienda o settore Ristorazione scolastica, sanitaria ed aziendale
Tipo di impiego **Capo Cuoco Impianto c/o Ospedale di Imperia**

Principali mansioni e responsabilità Gestione della produzione con Legame caldo
Ordini e gestione del personale
Stagioni estive 2009 e 2010
Date (da – a) **Serenissima Ristorazione S.p.A., c/o Villaggio Marzotto, Jesolo (VE)**
Nome e indirizzo del datore di lavoro
Tipo di azienda o settore Ristorazione commerciale
Principali mansioni e responsabilità Responsabile dei primi piatti
Date (da – a) Dal settembre 2005

Nome e indirizzo del datore di lavoro	Multinazionale Serenissima Ristorazione S.p.A., c/o Ospedale San Martino, via L. Canepa 7/A, 16165 Genova
Tipo di azienda o settore	Ristorazione scolastica, sanitaria ed aziendale
Tipo di impiego	Cuoco
Principali mansioni e responsabilità	Produzione pasti con metodo Cook & Chill (3500 pasti) Gestione mensa aziendale (300 pasti)

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	Buona capacità relazionale e di comunicazione Attitudine al lavoro di gruppo Alta capacità di adattamento in ambiente multidisciplinare
--	---

ISTRUZIONE/FORMAZIONE

Date (da – a)	Dal 2003 al 2004
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	<i>I.P.S.S.A.R.T. Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri, della Ristorazione e Turistici “Marco Polo”</i>
Qualifica conseguita	Operatore dei Servizi di Cucina - In Quarta Superiore ho conseguito il diploma di pasticceria. In Quinta (ultimo anno) la Valutazione globale è stata di 65/100

Date (da – a)	Dal 2000 al 2002
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	<i>I.P.S.S.A.R.T. Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri, della Ristorazione e Turistici “Marco Polo”</i>
Qualifica conseguita	Tecnico dei Servizi Alberghieri e della Ristorazione

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI	Durante il periodo scolastico ho avuto la possibilità di svolgere stage e fare qualche serata in numerosi ristoranti come aiuto cuoco. Inoltre ho lavorato sempre a chiamata in una pasticceria.
--	---

PRIMA LINGUA	ITALIANO
ALTRE LINGUE	INGLESE
Capacità di lettura	BUONO
Capacità di scrittura	BUONO
Capacità espressione orale	SUFFICIENTE
	FRANCESE
Capacità di lettura	BUONO
Capacità di scrittura	BUONO
Capacità espressione orale	SUFFICIENTE

**CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE**

Ho una buona preparazione per la conoscenza e manutenzione degli tensili, qualsiasi materiale ed accessorio per la cucina in generale.
Conosco i principi nutritivi e la conservazione degli alimenti oltre alle principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura degli alimenti.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Patente A e B
Auto e moto munito
Disponibilità al trasferimento

DICHIARAZIONE

Dichiaro che le informazioni riportate nel presente Curriculum Vitae sono esatte e veritiere.

Autorizzo il trattamento dei dati personali, ivi compresi quelli sensibili, ai sensi del dlgs 196/2003, per le finalità di cui al presente avviso di candidatura.

Firmato da: *Michele SCELFO*