

FRANCESCO PIO BUDA

[REDACTED]



ISTRUZIONE

Ho frequentato il professionale IPSSEOA Amerigo Vespucci- Istituto alberghiero statale di Roma. Diplomato nell'anno 2020 a Messina presso I.I.S. Antonello Messina, con votazione 100/100

ESPERIENZE LAVORATIVE

Durante gli studi:

2019 stage di 30 giorni presso il Residence Castello Oldofredi (Monte isola, Lombardia) laboratorio enogastronomico di cucina.

2020 stage 30 giorni presso Hotel Stambecco Cerviniabreuil (Valle d'Aosta) laboratorio enogastronomico di cucina.

Dopo il diploma:

2020/2023 lavoratorato presso bar Cucé,
2024, gestita attività di famiglia Buda bar(Messina) come cameriere, banconista, laboratorio,aperitivi,secondi.

2025-2026

Esperienza di un anno in Australia presso il ristorante Isola di Capri doppio turno, mattina gavetta In cucina, preparazioni ecc.. Pomeriggio pizzaiolo...



Da settembre 2026 collaboratore per formazione e ricerca di lavoro.. firma Buda Francesco Pio