

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Telefono
Fax
E-mail

Nazionalità
Data di nascita

MASSIMO MATRICARDI

m.matricardi@virgilio.it

Italiana

04 11 1971

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Gennaio 2014 a Oggi
Azienda catering Pedevilla

Catering
Cuoco
Preparazione di pasti e cucina

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Settembre 2001 a Aprile 2013
Chef art di matricardi massimo via valle dei corsi 24 fonte nuova

Catering
Titolare
Cucina e rapporti con personale e fornitori

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Settembre 2000 a Febbraio 2001
Duem Cestini

Cestini alimentari per il cinema
Cuoco
Preparazione di pasti e cucina

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Novembre 1999 a Maggio 2000
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Antica enoteca capranica piazza capranica roma
- Tipo di azienda o settore ristorante
- Tipo di impiego cuoco
- Principali mansioni e responsabilità Responsabile primi piatti

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Maggio 1995 a Agosto 1999
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Sosa e duval via vitorchiano 178 Roma
- Tipo di azienda o settore Ristorazione e cestini aziendali per la Rai
- Tipo di impiego cuoco
- Principali mansioni e responsabilità Responsabile della preparazione dei piatti e della banchettistica

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Settembre 1993 a Maggio 1994
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Harrys bar via veneto roma
- Tipo di azienda o settore ristorante
- Tipo di impiego cuoco
- Principali mansioni e responsabilità Cuoco capo partita dei primi piatti

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 1984 al 1990
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Addetto ai servizi di cucina e tecnico attività alberghiere Ipats Rieti
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Cucina, merceologia degli alimenti, servizi alberghieri, servizi della ristorazione
- Qualifica conseguita Cuoco e tecnico delle attività alberghiere

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

Italiana

ALTRE LINGUA

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

INGLESE E FRANCESE

SCOLASTICA

SCOLASTICA

Buona

CAPACITÀ E COMPETENZE

RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

ABILITÀ NELLE GESTIONE DEL PERSONALE E NELLA GESTIONE CON CLIENTI E FORNITORI. OTTIMA DISPONIBILITÀ NEL LAVORO DI GRUPPO

CAPACITÀ E COMPETENZE

ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

CAPACITÀ DI ORGANIZZARE PERSONALE PER LA RUSCITA DI UN EVENTO

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

CONOSCENZA DEL PACCHETTO OFFICE, INTERNET E POSTA ELETTRONICA

CAPACITÀ E COMPETENZE

ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

MI INTERESSA L'ARTE, LA BUONA LETTURA E HO SUONATO IN UN PICCOLO GRUPPO MUSICALE IL SAX TENORE

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

ALLENATORE GIOCATORE DI UNA SQUADRA AMATORIALE DI CALCIO A 8

PATENTE O PATENTI

B

ULTERIORI INFORMAZIONI

CONSIGLIERE COMUNALE A FONTE NUOVA DAL GIUGNO 2020 AL 2022

ALLEGATI

