

# CURRICULUM VITAE

## INFORMAZIONI PERSONALI

Marco Bulla (11/02/1973)

██████████ Alghero

██████████

██████████

## EDUCAZIONE

2017 Diploma di tecnico commerciale per ragionieri  
Istituto Tecnico Superiore "Devilla" – Sassari;

## FORMAZIONE PROFESSIONALE

2023 Aggiornamento certificazione di qualità sistemi HACCP – Ristorazione;  
Aggiornamento Dgls 81/08 e s.m.i. servizi di prevenzione e protezione nei luoghi di lavoro – Ristorazione;  
Aggiornamento certificazione di primo soccorso sanitario;  
Aggiornamento certificazione di servizio antincendio;  
Ente Datoriale per la Formazione Sicurezza sul lavoro (EDAFOS) – Sassari.

2009 Corso di formazione per Somelier 3° Livello  
Associazione Somelier Italia – Sede di Sassari

2006 Corso di formazione per Cuoco 2° Livello  
Federazione Italiana Cuochi – Sede di Sassari

## COMPETENZE

Metodi di organizzazione della cucina; strategie di fidelizzazione della clientela; principi nutrizionali e valore dietetici dei piatti proposti; sistemi di immagazzinamento dei prodotti alimentari;  
Sistemi per il controllo della qualità dei prodotti alimentari HACCP – CCPB; DGLS 81/08;  
Principali Sistemi Operativi, programmi Microsoft, diversi software di gestione.

## LINGUE

INGLESE – comprensione orale (A2); comprensione scritta (A2); L. Parlata (A2)  
SPAGNOLO – comprensione orale (A1); comprensione scritta (A1); L. Parlata (A2)

## LAVORO

2023 *Barista - Cuoco*  
*Bar Tabacchi "Smoke Café" – Sassari*

- Preparazione e servizio al banco di bevande;
- Preparazione e servizio di alimenti;
- Gestione giornaliera dell'inventario e del magazzino;
- Gestione ordini con i fornitori di alimenti e bevande;
- Preparazione di menu personalizzati per eventi di larga scala.

2023 *Barista - Cuoco*  
*Bar stabilimento balneare "Raggio di Sole" – Alghero*

- Preparazione e servizio al banco di bevande;
- Preparazione e servizio di alimenti;
- Gestione giornaliera dell'inventario e del magazzino;
- Gestione ordini con i fornitori di alimenti e bevande;
- Preparazione di menu personalizzati per eventi di larga scala.

2022 *Cuoco – Capo partita ai secondi*  
*Ristorante con certificazione Gluten free "Fronte Mare" – Alghero*

- Capo partita per la preparazione di piatti salati, entrée, primi e secondi;
- Preparazione e servizio di alimenti per ristoro;
- Gestione giornaliera dell'inventario e del magazzino;
- Gestione ordini con i fornitori di alimenti.

- 2019-2022 *Barista*  
*Bar Ristorante "Time Now" – Alghero*
- Preparazione e servizio al banco di bevande;
  - Preparazione e servizio di alimenti;
  - Gestione giornaliera dell'inventario e del magazzino;
  - Gestione ordini con i fornitori di alimenti e bevande.
- 2019 *Cuoco*  
*Ristorante cucina tradizionale "Simposio" – Alghero*
- Preparazione di piatti salati, entrée, primi e secondi;
  - Preparazione e servizio di alimenti per ristoro;
  - Gestione giornaliera dell'inventario e del magazzino;
  - Gestione ordini con i fornitori di alimenti.
- 2000-2010 *Gestore d'impresa ristorazione e intrattenimento*  
*Bar "Venere" – Ristorante pizzeria, cucina etnica, "Esperanto" – Circolo "5° Moro" - Sassari*
- Assunzione, formazione e supervisione del personale;
  - Gestione giornaliera dell'inventario e del magazzino, rendicontazione;
  - Gestione ordini con i fornitori di alimenti, rendicontazione;
  - Preparazione di piatti salati, entrée, primi e secondi;
  - Preparazione e servizio di alimenti per ristoro;
  - Preparazione servizi catering per eventi privati.
- 2017-2018 *Gestore d'impresa ristorazione e intrattenimento*  
*Bar tramezineria "Tramizzù" – Bar "Winchester Caffè" - Alghero*
- Assunzione, formazione e supervisione del personale
  - Gestione giornaliera dell'inventario e del magazzino, rendicontazione;
  - Gestione ordini con i fornitori di alimenti, rendicontazione;
  - Preparazione di piatti salati, tramezzini, dolci;
  - Preparazione e servizio di alimenti per ristoro;
  - Preparazione servizi catering per eventi privati.

#### ESPERIENZE PROFESSIONALI

- 2010-2016 *Cuoco - Chef Booking*  
*Veneto – Liguria – Toscana – Umbria – Lazio – Sardegna*
- Preparazione di piatti salati, entrée, primi e secondi per eventi privati;
  - Gestione ordini con i fornitori di alimenti;
  - Preparazione dolci e dessert.
- 2010-2016 *Formatore per sviluppo di Star-up d'impresa*  
*Spagna – Olanda – Svizzera – Repubblica Ceca*  
*Chef Emiliano De Cherchi – Federazione Italiana Cuochi*
- Assunzione, formazione e supervisione del personale;
  - Creazione del menù Bar Caffetteria – Ristorazione;
  - Gestione ordini con i fornitori di alimenti.

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

Ho preso visione dell'informativa in merito al trattamento dei miei dati personali ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D.LGS 196/2003 e dell'art. art. 13 GDPR 679/16 – "Regolamento Europeo sulla protezione dei dati personali".

Data  
22/01/2024

Firma  
