

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	PANTALEO	GIOVANNI	
Indirizzo	Via degli Opimiani		00174 ROMA
Telefono	3205735707		
Fax			
E-mail	www.chefgiovannipantaleo.it p.giovanni@live.it		
Nazionalità	ITALIA 02/04/1991		

ESPERIENZA LAVORATIVA

12 AGOSTO – 6 DICEMBRE 2020

CARREFOUR MARKET

ADDETTO BANCO GASTRONOMIA
PREPARAZIONE BANCO, TAGLIO FORMAGGI E SALUMI
SERVIZIO ALLA CLIENTELA.
SQUADRAMENTO REPARTO GASTRONOMIA
SQUADRAMENTO FRIGO MACELLERIA.

6 -26 LUGLIO 2020

CORSO FORMAZIONE
**VISUAL RETAILER GDO, ABILITAZIONE USO
GESTIONALI E KPY.**

28 MARZO – 25 LUGLIO OFFICINA DEL GELATO

VIA FRANCESCO GRIMALDI. PREPARAZIONE GELATO
ARTIGIANALE E SORBETTI FRUTTA, BISCOTTO GELATO E
TORTA GELATO IN LABORATORIO

SUPERMERCATI COOP

CASSIERE, BANCO GASTRONOMIA
BARCO ORTOFRUTTA, REPARTI E MAGAZZINO

DICEMBRE 2019- 29 FEBBRAIO 2020

HOTEL LA GRIFF BY ACCOR HOTEL (***)**

VIA NAZIONALE

Capo partita servizio colazione per sostituzione. Capi partita
definitivo antipasti.
Cessazione causa coronavirus e problemi economici albergo

31 SETTEMBRE – 28 DICEMBRE 2019 HOTEL S.

ANGELO

STRUTTURA ALBERGHIERA 3 STELLE. EXECUTIVE CHEF.
PREPARAZIONE LINEA E SERVIZIO SALA COLAZIONE E
APERTIVO.

Pasta, dolci, bruschette, frittate, biscotti per camere, verdure,
torte e monoporzioni.

Date (da – a)

Nome e indirizzo del datore di lavoro

• Tipo di azienda o settore

• Tipo di impiego

Principali mansioni e responsabilità

• Date (da – a)

Nome e indirizzo del datore di lavoro

• Tipo di azienda o settore

• Tipo di impiego

• Principali mansioni e responsabilità

• Date (da – a)

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Tipo di azienda o settore

• Tipo di impiego

• Principali mansioni e responsabilità

18 APRILE – 20 SETTEMBRE 2019 A.ROMA LIFESTYLE

HOTEL (**) ROMA STRUTTURA ALBERGHIERA.**

RESPONSABILE DI PARTITA **TEPPANYAKI.**

Preparazione linea carne e pesce, cottura e servizio espresso davanti al cliente che osservava dalla cottura all'impattamento usando fiori eduli salse colorate di accompagnamento.

Preparazione Healthy corner con insalate di ogni genere, i

Insalate composte, centrifughe e crudité.

18 MAGGIO – 26 SETTEMBRE 2018

HOTEL SANTA CATERINA VILLAGE ** (SCALEA)**

STRUTTURA ALBERGHIERA

COMMIS AGLI ANTIPASTI

COMMIS GARDE MANGER

Preparazione insalate per buffet e linea verdure e insalate per ogni necessità delle altre partite.

Preparazione antipasti freddi e caldi per buffet.

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

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

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

12 DICEMBRE 2017 – 16 APRILE 2018

“MEJO” (ROMA)
PANIENOTECA
CUOCO UNICO
Preparazione linea e servizio di un primo e secondi.
Preparazione linea e servizio panini e carne e friggitoria del menù Preparazione dolci e aperitivi (focacce, friselle, paste fredde, bruschette ecc.)

13 MARZO – 26 NOVEMBRE 2017

HOTEL ** “SANTA CATERINA VILLAGE” (SCALEA)**
STRUTTURA ALBERGHIERA
COMMIS ALI ANTIPASTI
COMMIS GARDE MANGER
Preparazione antipasti freddi e caldi a buffet
Preparazione insalata e verdure occorrenti alle varie partite

26 APRILE 2016 – 6 MARZO 2017

HOTEL ** “CANNE BIANCHE ”**
TORRE CANNE (FASANO)
STRUTTURA ALBERGHIERA
COMMIS E CAPO PARTITA SNACK
Preparazione materie prime per confezionamento snack Preparazione primi piatti per servizio serale

16 NOVEMBRE 2015 – 16 APRILE 2016

HOTEL RAFAEL * (MILANO)**
Cameriere. Commis di sala.
Pulizia riordino sala, apparecchiare e pulizia.

GIUGNO 2013 – SETTEMBRE 2015

HOTEL BORGO EGNAZIA (**)**
STRUTTURA ALBERGHIERA (FASANO)
Commis di partita
Preparazione e servizio entree di benvenuto gourmet.

APRILE – OTTOBRE 2012

VILLAGGIO CAPO BOI (**)**
STRUTTURA RISTORATIVA (SARDEGNA)
COMMIS DI PARTITA AI SECONDI E IN PASTICCERIA SU DECISIONE DEL PASTICCERE
Preparazione di secondi piatti a base di carne e pesce.
Preparazione pasticceria mignon, torte e dolci secchi.

GIUGNO - SETTEMBRE 2011

ALBERGO NH HOTELS
(VICENZA) HOTEL RESORT

COMMIS DI CUCINA
PREPARAZIONE BUFFET PER PRANZO E CENA

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita
- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita

LUGLIO 2008 – GENNAIO 2009

POLDINO S.N.C. (TARANTO)

Pizzeria – pucceria

Aiuto pizzaiolo

Preparazione condimenti per pizze e pucce,
preparazione focacce e pucce al banco e servizio

2020

Corso di formazione VISUAL, RETAILER

Conoscenza uso gestionali e KPY

Corso svolto presso MELIS.

Per referenze: infoconsulenzaeformazione@gmail.com

2016

-Corso di formazione per la sicurezza alimentare (haccp)

-Formazione per addetto al primo soccorso- aziende gruppo A

-Attestato di frequenza con profitto in sicurezza, primo soccorso e antincendio

-Formazione sicurezza lavoratori rischio elevato - Formazione addetto antincendio rischio medio

Dicembre – febbraio (156 ore)

SIDA Group (FOGGIA)

EXECUTIVE MASTER HOTEL MANAGEMENT & DIGITAL TOURISM Management dell'impresa turistica

Front office: booking, tecniche di vendita e relazione con il cliente

Digital tourism

Focus: event management

Focus: food &

beverage Food cost

Organizzazione eventi

Front office e back

office

- **ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE AL MASTER**

- **ATTESTAZIONE DELLE COMPETENZE ACQUISITE**

2007 - 2012

I.I.S.S. ALBERGHIERO "MEDITERRANEO" LEPORANO (TA)

RICEVIMENTO E AMMINISTRAZIONE

CUCINA

SALA

Diploma di maturità in TECNICO DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE con votazione 70/100

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

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

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

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

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

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.*

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 E COMPETENZE TECNICHE

*Con computer, attrezzature
specifiche, macchinari, ecc.*

PRIMA LINGUA ITALIANO

ALTRE LINGUE

INGLESE

BUONO

BUONO

BUONO

FRANCESE

BUONO

ELEMENTARE

ELEMENTARE

SPAGNOLO

BUONO

ELEMENTARE

BUONO

Ho un'ottima capacità di comunicare efficacemente e con chiarezza con i colleghi e i management relativamente alle attività e coordinamento in cucina.

Sono capace di dare informazioni in modo chiaro e preciso, ascoltando e rispondendo adeguatamente alle esigenze dei clienti.

Ho acquisito queste abilità durante le precedenti attività lavorative.

Come punti di forza riconosco in me leadership, problem solving, autocontrollo, capacità all'ascolto e a lavorare sotto tensione, determinato, deciso nel raggiungere obiettivi personali e stabiliti dall'azienda, volere crescere nel settore in cui opera e diventare un leader.

Ho ottima capacità di gestire attività di cucina stabilendo le priorità tempi e rischi. Ho imparato ad organizzare in modo professionale dei pasti anche per molte persone. Sono capace di lavorare in cucina anche in situazioni di stress lavorativo mantenendo calma e lucidità.

Sono capace di lavorare in una cucina applicando le norme di igiene per la ristorazione pubblica relative al trattamento dei cibi e alla loro conservazione e cottura. Ho acquisito queste capacità nel corso di ristorazione e durante le esperienze lavorative citate.

Conoscenza di windows xp, windows 7, windows 10.

Buona conoscenza pacchetto office.

PATENTE B

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003 e successivi.

DATA _____

GIOVANNI PANTALEO
