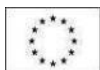


FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	PANTALEO GIOVANNI	
Indirizzo	Via Delle Rondini 74	00169 ROMA
Telefono	3205735707	
Fax		
E-mail	p.giovanni@live.it	
Nazionalità	ITALIA	
	02/04/1991	

ESPERIENZA LAVORATIVA

10 AGOSTO-31 AGOSTO
SAS DA ROCHA (TRENTINO)
CAPO SALA

28 GENNAIO-23 LUGLIO 2022
NICE LIFE BISTROT
CUOCO UNICO.
PREPARAZIONE LINEA E SERVIZIO
AI CLIENTI.

23 SETTEMBRE – 9 GENNAIO 2022
ORECCHIETTERIA BANFI
CAPO PARTITA
PREPARAZIONE LINEA FRITTI E
INSALATE E SERVIZIO AI CLIENTI
FRIGGITORIA E INSALATE E
CONTORNI.

24 GIUGNO – 9 SETTEMBRE 2021
EMPORIO S. EUSTACHIO
Consulenza e avviamento
ristorante.
Realizzazione menu', supporto
per attrezzature e materiale in
cucina necessario, produzione
per apertura al pubblico e
formazione personale di cucina.
Ordini.

12 SETTEMBRE – 11 MARZO 2021
supermercati pewex
vari punti
reparto gastronomia
preparazione banco salumi,
pozzetti e frighi clienti, taglio
salumi e servizio ai clienti,
riassetto

12 DICEMBRE-16 APRILE 2018

“MEJO” (ROMA)

PANIENOTA

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

18 MAGGIO - 26 SETTEMBRE 2018

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

28 MARZO - 25 LUGLIO

2020

OFFICINA DEL GELATO

VIA FRANCESCO GRIMALDI.

PREPARAZIONE GELATO ARTIGIANALE E SORBETTI

FRUTTA, BISCOTTO GELATO E TORTA GELATO IN

LABORATORIO

SUPERMERCATI COOP

CASSIERE,BANCO GASTRONOMIA

BANCO 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.

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 Healfy corner con insalate di ogni genere, insalate composte, centrifughe e cruditéé.

<p>Date (da - a)</p> <p>Nome e indirizzo del datore di lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego <p>Principali mansioni e responsabilità</p>	<p>26 APRILE 2016 - 6 MARZO 2017</p> <p>HOTEL **** "CANNE BIANCHE"</p> <p>TORRE CANNE (FASANO)</p> <p>STRUTTURA ALBERGHIERA</p> <p>COMMIS E CAPO PARTITA SNACK</p> <p>Preparazione materie prime per confezionamento snack Preparazione primi piatti per servizio serale</p>
<p>• Date (da - a)</p> <p>Nome e indirizzo del datore di lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego <p>Principali mansioni e responsabilità</p>	<p>16 NOVEMBRE 2015 - 16 APRILE 2016</p> <p>HOTEL RAFAEL *** (MILANO)</p> <p>Cameriere. Commis di sala.</p> <p>Pulizia riordino sala, apparecchiare e pulizia.</p>
<p>• Date (da - a)</p> <p>Nome e indirizzo del datore di lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego <p>Principali mansioni e responsabilità</p>	<p>GIUGNO 2013 - SETTEMBRE 2015</p> <p>HOTEL BORGO EGNAZIA (*****)</p> <p>STRUTTURA ALBERGHIERA (FASANO)</p> <p>Commis di partita</p> <p>Preparazione e servizio entree di benvenuto gourmet.</p>
<p>• Date (da - a)</p> <p>Nome e indirizzo del datore di lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego <p>Principali mansioni e responsabilità</p>	<p>APRILE - OTTOBRE 2012</p> <p>VILLAGGIO CAPO BOI (****)</p> <p>STRUTTURA RISTORATIVA (SARDEGNA)</p> <p>COMMIS DI PARTITA AI SECONDI E IN PASTICCERIA SU DECISIONE DEL PASTICCERE</p> <p>Preparazione di secondi piatti a base di carne e pesce. Preparazione pasticceria mignon, torte e dolci secchi.</p>
<p>• Date (da - a)</p> <p>Nome e indirizzo del datore di lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego <p>Principali mansioni e responsabilità</p>	<p>GIUGNO - SETTEMBRE 2011</p> <p>ALBERGO NH HOTELS</p> <p>(VICENZA) HOTEL RESORT ****</p> <p>COMMIS DI CUCINA</p> <p>PREPARAZIONE BUFFET PER PRANZO E CENA</p>

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

2022

- CORSO DI SOCIAL MEDIA MARKETING

Conoscenze seo, shop social e marketing social, Canva, google trend e ninjanalitycs, google my business ,social business, pubblicita' e google ads.

- CONTEST MARKETING SETTORE NUNZIALE

E campus MATRIMONIO.COM

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

KKKK

