

INFORMAZIONI PERSONALI

Muscas Samuele 10076 Nole (Italia)ESPERIENZA
PROFESSIONALE

12/2014–07/2015

Aiuto pizzaiolo

Dock's Restaurant Caf , Balangero (Italia)

Stage scolastico.

Utilizzo macchinari quali: friggitrice, affettatrice, impastatrice

Lavoro manuale svolto: impastare, stendere, condire e cucinare le pizze.

Taglio della legna per il forno

12/2015–07/2017

Aiuto pizzaiolo, cameriere

The Joker, Ciri  (Italia)

Stage / contratto a chiamata.

Utilizzo macchinari quali: friggitrice, affettatrice, impastatrice, forno a gas, lavastoviglie.

Lavoro manuale svolto: impastare, stendere, condire e cucinare le pizze. Pulizia dei locali

13/09/2017–20/12/2017

Aiuto cuoco

Golf Club Torino, Robassomero (Italia)

Lavoro in cucina e catering.

Pulizia, preparazione, cottura, impiattamento di vari alimenti.

Scarico/carico prodotti alimentari e attrezzatura da cucina

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

12/09/2012–11/06/2015

Operatore della ristorazione

Istituto d'Istruzione Superiore F. Albert, Lanzo T.se (Italia)

12/09/2012–10/06/2017

Tecnico dei servizi ristorativi (settore cucina)

Istituto d'Istruzione Superiore F. Albert, Lanzo T.se (Italia)

-Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni. -Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attivit  sulla base delle procedure previste e del risultato atteso. -Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature macchine, curando le attivit  di manutenzione ordinaria.

-Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali. -Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformit  alle norme igienico-sanitarie.

09/01/2017–23/01/2017

Attestato H.A.C.C.P. e sicurezza nei luoghi di lavoro

Istituto d'Istruzione Superiore F. Albert, Lanzo T.se (Italia)

Durata complessiva di 12 ore.

La presente attestazione resa in ottemperanza al regolamento (CE) n.85/04 del 29 aprile 2004 e al D.Lgs 81/008



08/05/2017–15/05/2017 Progetto formazione e aggiornamento professionale per ristoratori e albergatori sulla celiachia e sull'alimentazione senza glutine
A.S.L. TO 4, Lanzo T.se (Italia)
Durata corso 8 ore.

13/02/2018–13/02/2018 Manovre Disostruzione Pediatriche Esecutore
Croce Rossa Italiana, Nole (Italia)
Durata corso 3 ore.
La validità e l'autorità del presente attestato è rilasciato in base all'O.P.N. 0010/14 del 15 gennaio 2014.

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Lingue straniere

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	A2	A2	A2	A2	A2
spagnolo	A1	A1	A1	A1	A1

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze organizzative e gestionali Buone competenze organizzative acquisite durante la mia esperienza lavorativa e da volontario presso l'oratorio San Giovanni Bosco.

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Appartenenza a gruppi / associazioni Servizio di animatore presso l'oratorio San Giovanni Bosco di Nole dal 2013.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

