



Curriculum Vitae Europass

Inserire una fotografia (facoltativo)

Informazioni personali

Cognome(i)/Nome(i)

Forzan Paolo

Indirizzo(i)

Telefono(i)

Fax

E-mail (obbligatorio)

Cittadinanza

Italiana

Data di nascita

Luogo di nascita

Sesso

Maschile

**Occupazione
desiderata/Settore
professionale**

Executive chef

Esperienza professionale

Date

12/2000 ad oggi

Lavoro o posizione ricoperti

Ristoratore

Principali attività e responsabilità

Gestore e chef di cucina

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Rendez-Vous di Gigante e Forzan ,via Duca del Mare piazza Ermanno Tomassetti Sabaudia

Tipo di attività o settore	Ristorante
Date	10/2015 -06/2016
Lavoro o posizione ricoperti	Formatore tecnica professionale di cucina
Principali attività e responsabilità	Insegnante di tecniche di cucina (terzi anni di operatore della ristorazione sezioni A e B e primi anni sezione A e C per complessive 394 ore di lezione) e membro commissione di esame terzi anni
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Latina Formazione E Lavoro spa via Epitaffio,Km 4,200 Latina
Tipo di attività o settore	Scuola di formazione professionale
Date	10/2014 -06/2015
Lavoro o posizione ricoperti	Formatore tecnica professionale di cucina
Principali attività e responsabilità	Insegnante di tecniche di cucina (terzi anni di operatore della ristorazione sezioni A e B e secondo anno sezione B per complessive 390 ore di lezione) e membro commissione di esami terzi anni
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Latina Formazione E Lavoro spa via Epitaffio,Km 4,200 Latina
Tipo di attività o settore	Scuola di formazione professionale
Date	10/2013 -06/2014
Lavoro o posizione ricoperti	Formatore tecnica professionale di cucina
Principali attività e responsabilità	Insegnante di tecniche di cucina (primi anni di operatore della ristorazione sezioni A e B e secondo anno sezione A per complessive 404 ore di lezione)
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Latina Formazione E Lavoro spa via Epitaffio,Km 4,200 Latina
Tipo di attività o settore	Scuola di formazione professionale
Date	10/2012 -06/2013
Lavoro o posizione ricoperti	Formatore tecnica professionale di cucina
Principali attività e responsabilità	Insegnante di tecniche di cucina (secondi anni di operatore della ristorazione sezioni A e B per complessive 300 ore di lezione)
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Latina Formazione E Lavoro spa via Epitaffio Km 4,200 Latina
Tipo di attività o settore	Scuola di formazione professionale
Date	10/2013 -06/2014
Lavoro o posizione ricoperti	Formatore tecnica professionale di cucina
Principali attività e responsabilità	Insegnante di tecniche di cucina (primi anni di operatore della ristorazione sezioni A e B e secondo anno sezione A per complessive 404 ore di lezione)
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Latina Formazione E Lavoro spa via Epitaffio,Km 4,200 Latina
Tipo di attività o settore	Scuola di formazione professionale
Date	10/2011 -06/2012
Lavoro o posizione ricoperti	Formatore tecnica professionale di cucina
Principali attività e responsabilità	Insegnante di tecniche di cucina (terzi anni di operatore della ristorazione sezioni A e B per complessive 294 ore di lezione,ed infine membro della commissione d'esame dei terzi anni)
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Latina Formazione E Lavoro spa via Piccarello,2 Latina
Tipo di attività o settore	Scuola di formazione professionale
Date	09/2010 -06/2011
Lavoro o posizione ricoperti	Formatore tecnica professionale di cucina
Principali attività e responsabilità	Insegnante di tecniche di cucina (secondi anni di operatore della ristorazione sezioni A e B per complessive 340 ore di lezione.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Latina Formazione E Lavoro spa via Piccarello,2 Latina
Tipo di attività o settore	Scuola di formazione professionale

Date	11/2009 -06/2010
Lavoro o posizione ricoperti	Formatore tecnica professionale di cucina
Principali attività e responsabilità	Insegnante di tecniche di cucina (primi anni di operatore della ristorazione sezioni A e B per complessive 295 ore di lezione e secondo anno sezione A per complessive 103 ore di insegnamento, ed infine membro della commissione d'esame del terzo anno)
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Latina Formazione E Lavoro spa via Piccarello, 2 Latina
Tipo di attività o settore	Scuola di formazione professionale
Date	06/1995- 10/2000
Lavoro o posizione ricoperti	
Principali attività e responsabilità	cuoco capo partita chef garde.manger
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Hotel Oasi di Kufra gestioni alberghiere srl, via Fornovo, Roma
Tipo di attività o settore	albergo
Date	02/1995 – 05/1995
Lavoro o posizione ricoperti	
Principali attività e responsabilità	cuoco capo partita chef saucier
Nome e indirizzo del datore di lavoro	ristorante il Rugantino srl ,via Casorati 3 , Latina
Tipo di attività o settore	ristorante
Date	07/1994 – 09/1994
Lavoro o posizione ricoperti	
Principali attività e responsabilità	cuoco capo partita chef saucier
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Villaggi Vacanze spa ,Grand Hotel Astoria, Lavarone TN
Tipo di attività o settore	Villaggi turistici
Date	06/1993 – 06/1994
Lavoro o posizione ricoperti	
Principali attività e responsabilità	servizio militare incarico 22 cuoco mensa ufficiali
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Genio Ferrovieri, CastelMaggiore, Bologna
Tipo di attività o settore	Esercito
Date	07/1992 – 09/1992
Lavoro o posizione ricoperti	
Principali attività e responsabilità	cuoco capo partita chef saucier
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Oasi di Kufra gestioni alberghiere srl, via Fornovo, Roma
Tipo di attività o settore	Albergo
Date	06/1990 – 09/1990
Lavoro o posizione ricoperti	
Principali attività e responsabilità	cuoco apprendista cuoco capo partita
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Hotel Residence Oasi di Kufra, via lungomare di Sabaudia, Latina
Tipo di attività o settore	Albergo
Date	06/1989 – 08/1989
Lavoro o posizione ricoperti	
Principali attività e responsabilità	cuoco apprendista cuoco capo partita
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Oasi di Kufra ,via Quirino Maiorana, Roma
Tipo di attività o settore	Albergo

Istruzione e formazione

Date 09/1990 – 07/1992

Titolo della qualifica rilasciata Diploma di maturità professionale per tecnico delle attività alberghiere (voto 52/60)

Principali tematiche/competenze professionali possedute Italiano, diritto pubblico e privato, organizzazione e marketing alberghiero, lingua straniera (inglese, francese,) tecnica professionale, economia, merceologia

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Istituto Professionale Alberghiero Turistico di Stato, Gianola – Formia, Latina

Livello nella classificazione nazionale o internazionale Diploma di scuola secondaria superiore

Date 09/1987 – 06/1990

Titolo della qualifica rilasciata Diploma di qualifica di addetto ai servizi alberghieri di cucina (voto 75/100)

Principali tematiche/competenze professionali possedute Italiano, storia, tecnica professionale, cucina, igiene e merceologia degli alimenti, amministrazione alberghiera, lingua straniera (inglese, francese)

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Istituto Professionale Alberghiero Turistico di Stato, Gianola- Formia, Latina

Livello nella classificazione nazionale o internazionale Diploma di scuola secondaria superiore

Capacità e competenze personali

Madrelingua(e) Italiano

Altra(e) lingua(e)

Autovalutazione

Livello europeo (*)

Lingua

Lingua

Comprensione				Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
A2	Livello elementare	A2	Livello elementare	A2	Livello elementare	A2	Livello elementare	A2	Livello elementare
A2	Livello elementare	A2	Livello elementare	A2	Livello elementare	A2	Livello elementare	A2	Livello elementare

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze sociali Capacità di lavorare in gruppo maturata in ambito professionale e di volontariato in cui era indispensabile armonizzare la collaborazione tra figure e reparti diversi con necessità varie

Capacità e competenze organizzative Capacità di lavorare e di organizzazione logistica e amministrativa maturata in ambito professionale e durante attività no profit

Capacità e competenze tecniche Competenza nelle procedure controllo qualità HACCP. Sicurezza sul lavoro, pronto soccorso e incendio come previsto dal D.L. n° 81/08 acquisite in ambito professionale

Capacità e competenze informatiche Conoscenza degli applicativi Microsoft acquisita in ambito professionale

Patente Patente A , patente B

Codice fiscale	
Partita IVA (se in possesso)	

Il/La Sottoscritto/a Forzan Paolo _____ nato/a

il

residente a

in Via

ai sensi e per gli effetti di cui al Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa di cui al D.P.R. 28.12.2000 N. 445, consapevole delle responsabilità e delle sanzioni penali previste alla citata Legge in caso di falsità di atti e dichiarazioni mendaci dichiara che i dati sopra riportati corrispondono al vero.

Il/La Sottoscritto/a autorizza Latina Formazione e Lavoro Spa al trattamento dei dati personali ai sensi del D.Lgs. 196/03.

Si allega fotocopia firmata in originale del documento di identità

rilasciato da

_____ il

Data 22 luglio 2016 _____

Firma

Il presente curriculum si compone di numero 5 pagine