

CURRICULUM VITAE EUROPASS



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

Indirizzo

Telefono

Fax

E-mail

Nazionalità

Data di nascita

Luogo di nascita

Sesso

POPOLLA MASSIMO PASQUALE

Italiana

MASCHIO

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Dal 12/2011 ad oggi

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

Gestore e chef del Ristorante LaCocina di Popolla con sede a Gaeta in P.zza Cardinal De Vio n. 5, 6, 7

- Tipo di impiego

Chef gestore.

- Principali mansioni e responsabilità

• Dal 12/2001 al 11/2011

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

Aeneas Landing con sede a Gaeta 04024 (LT) in Via Flacca.

- Tipo di azienda o settore

Struttura alberghiera, ricevimenti e ristorante.

- Tipo di impiego

Chef

- Principali mansioni e responsabilità

Chef, responsabile e gestione del personale di cucina e degli acquisti materie prime alimentari e responsabile dell'HCCP

• Dal 10/1995 al 11/2001

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

Grand Hotel Palace – Terracina (LT)

- Tipo di azienda o settore

Struttura alberghiera, ricevimenti e ristorante

- Tipo di impiego

Chef

- Principali mansioni e responsabilità

Chef, responsabile e gestione del personale di cucina e degli acquisti materie prime alimentari e responsabile dell'HCCP

• Dal 1985 al 1995

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

Varie esperienze lavorative come chef di cucina:

Hotel il Ninfeo- Plaza Madonna di Campiglio – Hotel Emmy Alto Adige – Ristorante Buca dell'Inferno a Cortina d'Ampezzo

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 1984-1985
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Qualifica conseguita

Istituto Alberghiero "Celletti"

Diploma scuola alberghiero

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Ottima esperienza nel settore, ottima capacità di gestione brigate di cucina, oculatezza negli acquisti

1998

Attestato di frequenza emesso dall'AZIENDA SANITARIA LOCALE LATINA DIPARTIMENTO PREVENZIONE per seminario Igiene degli alimenti, prevenzione delle tossinfezioni alimentari, legislazione vigente

2003

Attestati di frequenza emesso da Slow Food per "Vino" I livello e II livello

2004

Attestato di partecipazione emesso dalla F.I.C. per cucina creativa tenuto dal Maestro di Cucina ed Esecutive Chef GIORGIO NARDELLI

MADRELINGUA

Italiano

ALTRE LINGUA

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

INGLESE

Livello elementare.

Livello elementare.

Livello elementare.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Ottima capacità di apprendimento per nuove attività lavorative.

Ottima organizzazione, gestione e controllo per tutto ciò che riguarda la ristorazione anche in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra.

Ottima conoscenza delle attrezzature varie di cucina

PATENTE O PATENTI

Automunito con patente di categoria "B"

Massimo Pasquale Popolla

Il sottoscritto Popolla Massimo Pasquale nato a _____ residente a _____ 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 sottoscritto autorizza Latina Formazione e Lavoro S.p.A. al trattamento dei dati personali ai sensi del D. Lgs 196/03.

Si allega fotocopia fermata in originale del documento di identità n. _____

Rilasciato da _____

Il presente curriculum si compone di numero 3 pagine

Gaeta li 21.07.16