

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome

Indirizzo

Telefono

E-mail

Nazionalità

Data di nascita

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date

• Nome e tipo di istituto di
istruzione

• Principali materie / abilità
professionali oggetto dello studio

• Qualifica conseguita

• Date

• Nome e tipo di istituto di
istruzione

• *Qualifica conseguita*

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

MADRELINGUA

ALTRE LINGUA

• *Capacità di lettura*

• *Capacità di scrittura*

• Capacità di espressione orale

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

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

GIUSEPPE DOLGETTA

🏠 Via San Vito,83 Sarno - 84087 (Salerno)

☎ 3398079652

✉ peppino_1991@live.it

Italiana

06/03/1991

Anno Scolastico 2007/2008

I.P.S.S.A.R Domenico Rea Via Napoli, Nocera Inferiore

**Tecnica Dei Servizi Ed Esercitazioni Pratiche Di Cucina, Scienza Della Terra ,
Scienza Degli Alimenti**

Qualifica Di Operatore Dei Servizi Alberghieri Settore Cucina Punteggio (88/100)

Anno Scolastico 2009/2010

I.P.S.S.A.R. Domenico Rea, Via Napoli, Nocera Inferiore

Maturità Settore Ristorazione Punteggio (75/100)

Diploma Regionale Settore Cucina Tipica Regionale Punteggio (10/10)

Italiana

Inglese, Francese

Scolastico

Scolastico

Scolastico

**Buona Competenza al computer, conoscenza dei programmi Microsoft Office, e
dimestichezza nel navigare in internet**

-EIPASS

-Dattilografia

-Porto d'armi (Sportivo)

-Patente di Guida "A" e "B"

- *Qualifiche conseguite*

- Corso Professionale di Pizzaiolo presso Scuola di Pizzaiolo (Na) di Fabio Cristiano anno 2013
- Iscritto all'Albo dei Pizzaioli anno 2016
- Certificato di Pizzaiolo Esperienza Professionale di anni 10 anno 2017
- Socio Ordinario presso Associazione Pizzaioli Napoletani
- 1° Classificato Pizza in Pala (2° Campionato Nazionale PIZZA DOC)
- 2° Classificato Pizza Napoletana (1° Trofeo Roma)
- 2° Classificato Pizza Napoletana (2° Trofeo Autentica Pizza Napoletana)
- 1° Classificato Pizza Gourmet (1° Trofeo Arte Bianca)
- 2° Classificato Pizza Classica (1° Trofeo Pizza Fiera Vesuviana)

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti in questo curriculum vitae et studiorum per ogni fase di selezione ai sensi del Decreto Legislativo 196/03

ESPERIENZA LAVORATIVA

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego | <p>Stagione Estiva 2005
Ristorante "Santa Maria Sarno"(SA)</p> <p>Ristorazione
Comis di cucina</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego | <p>Stagione Estiva/Invernale 2006
Ristorante Pizzeria "I Graffiti Sarno" (SA)"</p> <p>Ristorazione
Comis Di Cucina. Pizzaiolo</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego | <p>Stagione Invernale 2007
Ristorante "Maga Pizza Sarno" (SA)"</p> <p>Ristorazione
Comis Di Cucina. Pizzaiolo</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego | <p>Stagione Estiva 2007
"Hotel Ambasciator *** Rimini"</p> <p>Ristorazione
Comis Di Cucina</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego | <p>Stagione Estiva/Invernale 2008/2009
Ristorante "Maga Pizza Sarno" (SA)</p> <p>Ristorazione
Comis Di Cucina. Pizzaiolo</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego | <p>Stagione Estiva 2009/2010
Ristorante "Maga Pizza Sarno" (SA)</p> <p>Ristorazione
Comis Di Cucina. Pizzaiolo</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di | <p>Stagione Invernale 2010/2011
Ristorante:Pizzeria "Da Peppe Sarno" (SA)"</p> |

- Tipo di azienda o settore lavoro
- Tipo di impiego
- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

Ristorazione
Pizzaiolo

Stagione Estiva 2010/2011 2011/2012
“Hotel Meridiana **L Paestum” (SA)**

Ristorazione
Capo Partita

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di Lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

Stagione Estiva 2013 /2014
Hotel- Wellness - Resort Riva Degli Etruschi
San Vincenzo (LI)
Ristorazione
Capo Partita / Tournant

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di Lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

MARZO 2015
Pizzeria “ O SARRACIN”
Castel San Giorgio (Lanzara)
Pizzeria
Pizzaiolo / Fornaio (VERACE PIZZA NAPOLETANA)

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di Lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

Stagione Estiva/Invernale 2016/2018
Pizzeria “ O’ SCUGNIZZO E MAMMA’ ”
Nocera Inferiore (Sa)
Pizzeria
Titolare/Pizzaiolo / Fornaio/Cuoco (VERACE PIZZA NAPOLETANA)

Sarno:

24 Febbraio 2019

Firma:

Giuseppe Delgetta