

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	PORRINO RAFFAELE
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	11.02.1972
Luogo di nascita	CASERTA

ESPERIENZA LAVORATIVA

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <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>Nel 1988 (lavoro stagionale estivo)
LA BRACE - Vaccheria (CE)</p> <p>Ristorante
Cuoco</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>Nel 1988
LE COLONNE – 81100 Caserta</p> <p>Ristorante
Cuoco</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• Principali mansioni e responsabilità | <p>Dal 1989 al 1995
REGGIA PALACE HOTEL - San Nicola La Strada (Ce)</p> <p>Hotel – ristorante
Cuoco</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>Nel 1995</p> <ul style="list-style-type: none">• HOTEL SALINE (lavoro stagionale estivo)• HOTEL TIBERIUS (Gaeta) <p>Hotel - Ristorante
Cuoco</p> |
| <ul style="list-style-type: none">• Date (da – a)• Nome e indirizzo del datore di lavoro• Tipo di azienda o settore | <p>Nel 1996 al 1999</p> <ul style="list-style-type: none">• PEDUS SERVICE (presso Ospedale Civile di Caserta) <p>Società di servizi</p> |

- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e Responsabilità

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Qualifica conseguita

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

ALTRE LINGUA

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

CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI

CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE

Cuoco

Preparazione pasti ai pazienti

Dal 1999 al 2002

- Attività imprenditoriale quale titolare gestore di bar Pasticceria Bar Botticelli in Caserta

Ditta Individuale

Titolare

Attività di gestione in proprio ed a mezzo dipendenti; attività di Barman.

Dal 28/05/2014 a 07/01/2020

DUSSMANN SERVICE SRL Via dell'Arrigoni, 260 - Cesena

Società di servizi integrati nel settore sanitario e ospedaliero, aziendale, scolastico, dell'assistenza alla terza età, militare e dei trasporti

Capo cuoco

Gestione della una cucina in autonomia e delle risorse della squadra – definizione dei ruoli delle risorse della squadra - supervisione dell'approvvigionamento degli alimenti - Preparazione pasti

Nel 1987/1988

Istituto Alberghiero I.P.A.T.S - Gianola di Formia

Qualifica di cuoco

ITALIANO

INGLESE

SUFFICIENTE

SUFFICIENTE

SUFFICIENTE

Ho acquisito capacità relazionali , di ascolto e di organizzazione dei tempi di lavoro, riuscendo ad interagire con il con i colleghi nonché con i dipendenti con la massima tranquillità.

So coordinare e organizzare le attività di lavoro , tale capacità l'ho acquisita gestendo in modo rapido e veloce le prenotazioni dei clienti.

Nell' espletamento del lavoro di cui mi occupo la collaborazione, il coordinamento con gli altri dipendenti è la componente essenziale per gestire con rapidità e raggiungere un grado di soddisfazione del cliente il più alto possibile. Ho acquisito tali competenze anche nella gestione ed organizzazione del personale dipendente, nei rapporti con i fornitori, quale titolare di bar-pasticceria, dal 1999 ad oggi.

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE

Cuoco con comprovata esperienza formativa; ottima capacità nell'utilizzo dei macchinari di cucina; ottime capacità nell'utilizzo di macchinari ed attrezzature per bar pasticcerie. Ottime capacità anche quale cameriere di sala.

Buona capacità di navigare in Internet

Accesso e comunicazione con i mezzi di posta elettronica

PATENTE O PATENTI

Patente A e B; Corso di formazione per operatori addetti alla conduzione di carrelli industriali semoventi con conducente a bordo

Ai sensi del D.Lgs 196/03 autorizzo al trattamento dei miei dati personali

Porrino Raffaele