

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **PIOMBO FABRIZIO**
Indirizzo
Telefono
Fax
E-mail |

Nazionalità **Italiana**
Data di nascita

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **OTTOBRE 2014 - OGGI**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Istituto Graziella Fumagalli Via della Misericordia, 4 – 23880 Casatenovo (LC)**
- Tipo di azienda o settore **Istituto professionale di Stato per i Servizi commerciali, socio-sanitari, l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**
- Tipo di impiego **Docente di laboratorio di cucina**
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a) **SETTEMBRE 2017**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Istituto Graziella Fumagalli Via della Misericordia, 4 – 23880 Casatenovo (LC)**
- Tipo di azienda o settore **Istituto professionale di Stato per i Servizi commerciali, socio-sanitari, l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**
- Tipo di impiego **Insegnante di soslegno**
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a) **FEBBRAIO 2011 – NOVEMBRE 2011**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Istituto Graziella Fumagalli Via della Misericordia, 4 – 23880 Casatenovo (LC)**
- Tipo di azienda o settore **Istituto professionale di Stato per i Servizi commerciali, socio-sanitari, l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**
- Tipo di impiego **Docente di laboratorio di cucina**
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a) SETTEMBRE 2012 – GIUGNO 2013
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Prealpi scuole SRL
- Tipo di azienda o settore ISTITUTO PREALPI SARONNO SCUOLE PARITARIE
- Tipo di impiego Docente di laboratorio di cucina
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a) APRILE 2009 / FEBBRAIO 2011
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Sagrim S.R.L.
- Tipo di azienda o settore Impianti e Arredi per la ristorazione
- Tipo di impiego Agente di commercio
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a) NOVEMBRE 2010 – DICEMBRE 2010
- Nome e indirizzo del datore di lavoro ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE 'EZIO VANONI'
- Tipo di azienda o settore Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore Statale
- Tipo di impiego Docente di laboratorio di cucina
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a) SETTEMBRE 2008 – NOVEMBRE 2010
- Nome e indirizzo del datore di lavoro S.R.L. MAESTRI CASCINO RISTORAZIONE CATERING
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego Chef / capo partita
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a) DICEMBRE 2006 – DICEMBRE 2007
- Nome e indirizzo del datore di lavoro S.R.L. MAESTRI CASCINO RISTORAZIONE CATERING
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego Chef / capo partita
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a) LUGLIO 2007 – OTTOBRE 2007
- Nome e indirizzo del datore di lavoro S.A.S. PASTICCERIA MASSARO DI FRANCESCO MASSARO S
- Tipo di azienda o settore Pasticceria – Gelateria – Rosticceria – Tavola calda
- Tipo di impiego Rosticcere / Cuoco
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a) GIUGNO 2006 – SETTEMBRE 2006
- Nome e indirizzo del datore di lavoro S.R.L. MICHAEL HOTELS
- Tipo di azienda o settore Hotel****
- Tipo di impiego Chef di partita
- Principali mansioni e responsabilità Garde Manger responsabile del buffet

- Date (da – a) GIUGNO 2004 – SETTEMBRE 2004
- Nome e indirizzo del datore di lavoro S.N.C. GORI LUCA & C. SOCIETA' IN NOME COLLETTIVO
- Tipo di azienda o settore Hotel****

- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Chef

- Date (da – a)

GIUGNO 2003 – SETTEMBRE 2003

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

S.A.S. BALDASSARRI PIERO & C. VILLA PAOLA

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

Hotel****

Cuoco

- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)

GIUGNO 2002 – SETTEMBRE 2002

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

S.A.S. BALDASSARRI PIERO & C VERDE SUL MARE

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

Hotel***

Cuoco

- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)

GIUGNO 2001 – SETTEMBRE 2001

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

S.A.S. BALDASSARRI PIERO & C VERDE SUL MARE

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

Hotel***

Cuoco

- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)

GIUGNO 2000 – SETTEMBRE 2000

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

SPA SOC. UN. GARDEN CLUB

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

Resort

Aiuto Cuoco

- Principali mansioni e responsabilità

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)

16 e 19 maggio, 13 e 19 settembre 2022

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

PROGETTO CITY FOR CARE

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita

INDICAZIONI SULLA UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE NELLA PREVENZIONE DELLE PATOLOGIE CARDIOVASCOLARI

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

- Date (da – a) 2013 - 2014
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione UNIVERSITA' CATTOLICA SACRO CUORE BRESCIA
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio **Pedagogia Speciale**
- Qualifica conseguita Corso abilitazione all'insegnamento
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

- Date (da – a) 2003
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Istituto Professionale di Stato Per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione Paolo Cascino, Palermo
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita Diploma di maturità di Tecnico dei Servizi della Ristorazione. (1)
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

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

- Referente/tutor PCTO, alunni con disabilità certificata ai sensi della L. 104/92. (2)
- Referente PCTO, anno 2022/23. (3)
- Responsabile di dipartimento 2019/20 (4)
- Progetto CITY FOR CARE 2022/23 La cura degli anziani e l'invecchiamento attivo nello sviluppo e nella pianificazione delle città del futuro e show cooking. (5)
- Progetti nazionali ed europei PON 2021/2022, corsi per adulti "CPIA" (6)

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUA

INGLESE

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

Buona
BUONA
ELEMENTARE

TEDESCO

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

Elementare
ELEMENTARE
ELEMENTARE

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

Capacità di comunicazione, empatica, esprimendo disponibilità personale e umana con gli studenti che hanno necessità di attenzione speciale nel corso del loro percorso scolastico per motivi diversi a volte certificati da una diagnosi ufficiale di tipo medico, bisogni permanenti o superabili grazie a interventi mirati e specifici.
Il secondo aspetto riguarda la comunicazione e la relazione nei gruppi di lavoro. Cultura organizzativa scolastica, sia teorica, sia pratica.
Conoscenze più recenti sul buon funzionamento delle organizzazioni, soprattutto quelle di servizi alle persone.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es.

Esperienza nella progettazione scolastica
Doti comunicative e di comprensione
Capacità di problem solving
Dinamica e versatile

cultura e sport), a casa, ecc.

**CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE**
*Con computer, attrezzature specifiche,
macchinari, ecc.*

Ottima conoscenza di norme sanitarie e di trasformazione dei prodotti alimentari
Gestione del budget.
Controllo qualità delle pietanze preparate.
Metodi di pulizia e sanificazione
Conoscenza di Office 2010 (Word, Powerpoint), E-mail, Internet, Lavagna Multimediale
Interattiva (LIM), e- book (Zanichelli), e-learning

**CAPACITÀ E COMPETENZE
ARTISTICHE**
Musica, scrittura, disegno ecc.

Durante il mio percorso lavorativo mi sono appassionato alla cucina creativa e
alla composizione artistica delle pietanze e dei buffet

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE
*Competenze non precedentemente
indicate.*

Conoscenza dei vini nazionali e dell'abbinamento con il cibo, grazie a un corso
di enologia seguito dopo la maturità.
Attività sportive praticate a livello agonistico: Lotta greco-romana; lotta libera, calcio.

PATENTE O PATENTI

A e B

ULTERIORI INFORMAZIONI

ALLEGATI

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali, contenuti nel CV ai sensi del D. lgs. 196 del 30 giugno 2003

Luogo e data *CASATENNOVO, 5/06/23*

Firma
Piombo Fabrizio