

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

COMINOLI NICOLA

Indirizzo

Telefono

Fax

E-mail

Nazionalità

Data di nascita

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)

Dal 1997 ad oggi

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

"Il Pastaio " via Dott. Zuelli n°14 Pontedilegno (BS)

• Tipo di azienda o settore

Gastronomia e servizio catering

• Tipo di impiego

Proprietario, chef

• Principali mansioni e responsabilità

Contatto con i fornitori, gestione ordini merci, chef e direzione del personale, contatto con i clienti
Amministrazione e fatturazione, marketing

Gastronomia:

produzione e vendita al dettaglio di gastronomia artigianale tipica

Catering:

servizio catering per cerimonie, ricorrenze ed eventi.

www.ilpastaio gastronomia.it

Da novembre 2004 a aprile 2007

Apertura della filiale di Edolo de "IL PASTAIO"

Dal 2007 al 2010 socio collaboratore presso "IL CLAN" lounge-bar a Pontedilegno

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)

Dal settembre 1994 a giugno 1997

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

CFP Alberghiero di Pontedilegno (BS)

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Merceologia, diritto, matematica, igiene, informatica, francese, inglese, cucina, pasticceria

- Qualifica conseguita Attestato professionale di aiuto cuoco con specializzazione in pasticceria

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
 - Febbraio 2007 :
corso di specializzazione presso Castalimenti (BS) in tecniche di produzione per catering e banqueting.
Docente .Paolo Cappuccio

 - Settembre, ottobre , novembre , dicembre 2009:
percorso di specializzazione in pasticceria presso Castalimenti (BS)
Docenti:Pierpaolo Magni, Achille Zoia; Giuseppe Gagliardi, Eliseo Tonti.

 - Novembre 2010:
corso di specializzazione presso Castalimenti (BS) il sottovuoto per il catering
Docente:Fabrizio Sangiorgi

 - Febbraio 2011:
corso di specializzazione presso Castalimenti (BS) tecniche avanzate per la produzione della pasta fresca.
Docente: Raimondo Mendolia

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

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

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUA

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

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.

BUONA ESPERIENZA DI COORDINAMENTO E GESTIONE DI UN TEAM LAVORATIVO.
CAPACITÀ DI INTERAZIONE CON I MEMBRI DEL GRUPPO.
GESTIONE DEI CONFLITTI NEI MOMENTI DI MAGGIORE TENSIONE E STRESS.
BUONE CAPACITÀ RELAZIONALI CON IL CLIENTE.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

CONTABILITÀ DI BASE (EMISSIONE FATTURE, CORRISPETTIVI, GESTIONE DEGLI ORDINI)
GESTIONE E COORDINAMENTO DEL PERSONALE

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

PC WINDOWS VISTA, MICROSOFT OFFICE. INTERNET EXPLORER: LIVELLO BASE
MACCHINARI SPECIFICI PER PRODUZIONE DI PASTA FRESCA E PASTICCERIA.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI PASTICCERIA ARTISTICA (SUGAR ART E CAKE DESIGN)

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

PATENTE O PATENTI

patente A patente B

ULTERIORI INFORMAZIONI

ALLEGATI

WWW.ILPASTAIOGASTRONOMIA.IT