

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

COMINOLI NICOLA

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- | | |
|--|--|
| • Data | 1994 / 1997 |
| • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | Istituto alberghiero C.F.P.Zanardelli di Pontedilegno (bs) |
| • Qualifica conseguita | Attestato professionale di aiuto cuoco con specializzazione in pasticceria |
| • Data | 2007 |
| • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | Cast alimenti corso di aggiornamento cucina per catering e banqueting |
| • Qualifica conseguita | Attestato di partecipazione |
| • Data | 30-08-2009 / 20-12-2009 |
| • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | Cast alimenti corso di specializzazione in pasticceria |
| • Qualifica conseguita | Attestato di partecipazione |
| • Data | 2010 |
| • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | Cast alimenti Corso di aggiornamento La cucina sottovuoto per catering e banqueting |
| • Qualifica conseguita | Attestato di partecipazione |

- Data
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

- Qualifica conseguita

2011

Cast alimenti

Corso di aggiornamento Pasta fresca ripiena cotture e sottovuoto

Attestato di partecipazione

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Data
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Attuale dal 2000

Il Pastaio snc di Cominoli Andrea e Nicola via dott zuelli 16 pontedilegno (bs)

Gastronomia e servizio catering

Titolare e chef

Rappresentante legale dell'azienda, gestione ordini materie prime, gestione dipendenti, cuoco e addetto alla vendita.

- Data
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego

OTTOBRE 2016 MAGGIO 2017

C.F.P. Zanardelli Via Fratelli Calvi Pontedilegno (bs)

Centro di formazione

Codocente in laboratorio di cucina

- Data
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego

SETTEMBRE 2017 MAGGIO 2022

C.F.P. ZANARDELLI VIA FRATELLI CALVI PONTEDILEGNO (BS)

CENTRO DI FORMAZIONE

DOCENTE DI LABORATORIO

- Data
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Attuale dal 2013

Latteneve srl di Ferrari Jacopo e Cominoli Nicola via nazionale 64 malonno (bs)

Gelateria artigianale

Titolare e gelatiere

Rappresentante legale dell'azienda.

- Data
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

01-04-2016 02-05-2016

Eatouch di Liu Zhengang Pechino Cina

pasticceria

consulente

Formazione del personale per l'avviamento della nuova attività

- Data
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Principali mansioni e responsabilità

01-10-2012 30-04-2013

C.F.P. Zanardelli Via Fratelli Calvi Pontedilegno (bs)

Centro di formazione

Collaboratore per supplenze e preparazione pasti

- Data
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

2006 al 2008

Leo e com sas di Leoncelli e Cominoli corso Milano Pontedilegno (bs)

Bar / locale serale

Organizzazione eventi e gestione ordini materie prime.

Gestione amministrativa

- Data 1994 al 2000
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Il Pastaio snc di Cominoli Giuseppe Via dott Zuelli 16 Pontedilegno (bs)
- Tipo di azienda o settore Gastronomia e servizio catering
- Tipo di impiego Aiuto cuoco
- Principali mansioni e responsabilità

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Ho acquisito una buona capacità organizzativa e della gestione/formazione delle Risorse umane, frutto degli anni passati come titolare di attività.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Ritengo di avere una buona conoscenza di tecniche moderne per le cotture e la conservazione delle preparazioni di cucina e pasticceria, quali cotture sottovuoto, pastorizzazioni, vaso cotture.

Ho inoltre una buona manualità nella decorazione in pasticceria utilizzando Tecniche quali: aerografo con coloranti alimentari su pastigliaggio e pasta di zucchero, lavorazione dell'isomalto tirato, soffiato e stampato con la possibilità di realizzare soggetti decorativi da concorso.

Ottima capacità nella la gestione di catering e banchetti .

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae ai sensi del Decreto legislativo del 30 Giugno 2003, n° 196, Codice in materia di protezione dei dati personali e del GDPR (Regolamento UE 2016/679)

Il sottoscritto, ai sensi e per gli effetti delle disposizioni contenute negli articoli 46 e 47 DPR 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art.76 del DPR 445/2000 e successive modificazioni ed integrazioni per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, dichiara sotto la propria responsabilità che le informazioni inserite nel presente Curriculum Vitae corrispondono a verità.

