



FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	TIRABASSI LORENZO
Indirizzo	VIALE VARSAVIA N 35 42015 CORREGGIO (RE)
Telefono	331 4107819
Fax	
E-mail	Lollo-tira@hotmail.it
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	02-03-1993

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da - a)

Dal 15-06-2009 al 30-07-2009 stagione estiva presso il Ristorante La casa degli spiriti Costermano (VR) come Aiuto Cuoco .

•Dal 06-06-2010 al 30-08-2010 stagione estiva presso il Ristorante La Casa Degli Spiriti Costermano (VR) come Aiuto Cuoco

•Dal 11-09-2010 al 10-10-2010 ho lavorato presso il ristorante Dammi Del Tu come Aiuto Cuoco Carpi (MO)

• Dal 17-11-2010 al 19-03-2011 ho lavorato presso Hotel Medaglioni cucina tipica emiliana . Come Aiuto Cuoco Correggio (RE)

• Dal 06-04-2011 al 30-09-2011 stagione estiva presso La Casa Degli Spiriti Costermano (VR) una stella Michelin come Aiuto Cuoco

• Dal 05-10-2011 al 20-02-2012 ho lavorato presso ristorante IL Cappero Alle Mura Castelvetro (MO) Come Capo partita.

Dal 02-03-12 al 26-06-12 ho lavorato presso ristorante Stubai Carpi (MO) Come Cuoco .

Dal 15 -07-12 al 24-08-12 ho lavorato presso Hotel Gran Ancei S. Cassiano alta badia (BZ) come Cuoco

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

Federico chignola via Monte Baldo,28-37010 Castion di Costermano (VR) – Fausto Torreggiani via Giordano Bruno, 1-41012 Carpi (MO)- Marlene Vittur Strada Pre de Costa, 39030 San Cassiano (BZ)
RISTORANTE – HOTEL
AIUTO CUOCO- CAPO PARTITA
Capo partita

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

2007-2008 Liceo ::: 2008-2010 scuola alberghiera ::: 28-08-2012 al 26-07-2013 frequentato ALMA corso SUPERIORE DI CUCINA ITALIANA stage presso ristorante LA MADIA di PINO CUTTAIA Licata (AG)

Liceo san Tomaso Correggio (RE) - Nazareno cfp Carpi (MO) – ALMA Colomo (PR)

CUCINA ITALIANA

Qualifica professionale presso Nazareno – DIPLOMA ALMA CUOCO PROFESSIONISTA DI CUCINA ITALIANA

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

TEDESCO - INGLESE

ELEMENTARE

BUONO

ELEMENTARE

- 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.

VIVERE E LAVORARE CON ALTRE PERSONE , INTERESSE PER LA CUCINA DEL TERRITORIO

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.

ORGANIZZARE UN PIANO DI LAVORO

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

UTILIZZO COMPLESSIVO DI TUTTE LE ATTREZZATURE DI CUCINA

CAPACITÀ E COMPETENZE

ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

MI SONO DEDICATO PER TRE ANNI ALLA RECITAZIONE

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate

PATENTE O PATENTI

Patente B e A1

ULTERIORI INFORMAZIONI

ALLEGATI

DISPONIBILE PER PERIODI DI PROVA

Autorizzo il trattamento dei dati in conformità a quanto previsto dal DL 196/03.

REGGO EMILIA 5 GENNAIO 2014

TIRABASSI LORENZO