

Indirizzo Contarda San Basilio, Ispica (RG)
Telefono
E-mail
Data di nascita 19/03/1976

PROFILO PROFESSIONALE

Lavoratore autonomo titolare del ristorante "La Casa Azzurra". Può contare su ottime doti comunicative, organizzative e di gestione del lavoro. Sa inserirsi senza troppe difficoltà in nuovi contesti lavorativi grazie a spirito di squadra, gentilezza e ottime capacità di ascolto e comunicazione nei confronti di colleghi, dipendenti e clienti.

ESPERIENZA LAVORATIVA

- 2010 - attualmente **Titolare del Ristorante "La Casa Azzurra"**
- Cuoco
 - Gestione, organizzazione e amministrativa
 - Accoglienza dei clienti
 - Capacità relazionali
 - Precisione e organizzazione
- 2020 - attualmente **Insegnante di cucina (cdc B020) presso la Casa di reclusione di Augusta (SR)**
- 2000 – 2010 **Attività "In Mannarazzi", Noto (SR)**
- Cuoco
 - Accoglienza clienti

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

giu 1997 **Diploma Di Istruzione Secondaria Superiore per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**
IPSAR "Federico II di Svevia", Siracusa (SR)

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Madrelingua **Italiana**

Pietro Guarino

Comprensione Base

Competenze
Comunicative

- Precisione e attenzione ai dettagli
- Atteggiamento amichevole e positivo
- Onestà e affidabilità
- Capacità di mediazione
- Gentilezza con clienti e colleghi
- Empatia

Capacità Correlate Al
Lavoro

- Ottima manualità e velocità operativa
- Massima serietà, precisione e rapidità
- Doti organizzative e relazionali

Competenze Digitali

Elaborazione delle informazioni:

Utente base

Creazione di contenuti:

Utente base

Problem solving:

Utente base

Comunicazioni:

Utente base

Livelli di sicurezza:

Utente base

AGGIUNGI UNA SEZIONE

PATENTE DI GUIDA

**TRATTAMENTO DEI DATI
PERSONALI**

Categoria B

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio CV ex art. 13 del decreto legislativo 196/2003 e art. 13 del regolamento UE 2016/679 sulla protezione dei singoli cittadini in merito al trattamento dei dati personali