

## Curriculum Vitae Europass



### Informazioni personali

Cognome Nome	<b>Rizzuto Filomena</b>
Indirizzo	
Telefono	+39 3290240220
E-mail	filly966@gmail.com
Cittadinanza	Italiana
Data di nascita	15/11/1966
Sesso	F

### Occupazione desiderata/Settore professionale

**Buongiorno, lavoro da anni per passione nel settore della ristorazione. Padroneggio in qualsiasi tipo di preparazione espressa, con specializzazione in paste fatte in casa e dolci al cucchiaino.**

**Gestione del food cost**

**Gestione fornitori.**

**So dirigere una brigata di lavoro anche numerosa, assegnando il giusto incarico e le conseguenti responsabilità.**

**Sono disponibile ad inserirmi nella vostra struttura, garantendo di poter assolvere al meglio le indicazioni da voi richieste.**

### Esperienza professionale

Date	Febbraio 2019 a dicembre 2019
Lavoro o posizione ricoperti	Chef EXECUTIVE
Principali attività e responsabilità	
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Presso castello rosso di costiglie
Tipo di attività o settore	Organizzazione brigata Organizzazione cucina
Date	Menù alla carta, menù eventi, food cost, libro ingredienti,
Lavoro o posizione ricoperti	Libro allergeni.
Principali attività e responsabilità	c/o aziende nell settore
Nome e indirizzo del datore di lavoro	
Tipo di attività o settore	Maggio 2018 ottobre 2018 CHEF

	Gestione eventi e della cucina, direzione del personale, contatti con fornitori Organizzazione brigata Organizzazione cucina Menù alla carta, menù eventi, food cost, libro ingredienti, Libro allergeni. Organizzazione eventi, logistica, sicurezza, contatti con i clienti.
	ROYAL BREAK "SRL piazza M.SCEVOLA 2 TORINO Ristorazione
Date	Da ottobre 2016 ad aprile 2018
Lavoro o posizione ricoperti	CHEF
Principali attività e responsabilità	Gestione eventi e della cucina, direzione del personale, contatti con fornitori
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Arte in Tavola – Bordighera (IM)
Tipo di attività o settore	Ristorazione
Date	Dal 2009 - 2014
Lavoro o posizione ricoperti	CHEF
Principali attività e responsabilità	Gestione eventi e della cucina, direzione del personale, contatti con fornitori Organizzazione brigata Organizzazione cucina Menù alla carta, menù eventi, food cost, libro ingredienti, Libro allergeni.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Antica Trattoria Bagutto – Milano
Tipo di attività o settore	Ristorazione
Date	2004 - 2009
Lavoro o posizione ricoperti	CHEF
Principali attività e responsabilità	Gestione completa della cucina e secondo marinaio
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Yacht 5 Stelle Jakie One – Servizio di charter nel Mediterraneo
Tipo di attività o settore	Nautica
Date	1988 - 2004
Lavoro o posizione ricoperti	CUOCA
Principali attività e responsabilità	Inizio dell'attività come aiuto cuoca, fino al conseguimento della qualifica di Cuoca, con la responsabilità completa della cucina, dirigendo otto cuochi capo partita
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Cascina Passero – Sesto Calende (Va)
Tipo di attività o settore	Ristorazione
Date	1985 - 1988
Lavoro o posizione ricoperti	AIUTO CUOCA
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Nelson Pub – Varese
Tipo di attività o settore	Ristorazione
<b>Istruzione e formazione</b>	
Date	Fino al 2009

Corsi professionali	Corsi sulla sicurezza sui luoghi di lavoro
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Antincendio e primo soccorso
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Tramite i vari datori di lavoro
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Corsi effettuati ai sensi della normativa sulla sicurezza sui luoghi di lavoro
Date	2006
Titolo della qualifica rilasciata	
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Specializzazione in cucina mediterranea e dolci al cucchiaio, preparazione paste e sfoglie fatte in casa
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Tramite il datore di lavoro, Yacht Jakie One
Date	2001
Titolo della qualifica rilasciata	Laura breve
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Scienze dell'alimentazione.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Via cenoria Milano (mi)
Date	1987
Titolo della qualifica rilasciata	DIPLOMA DI MATURITA' MAGISTRALE
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Istituto Canosiano di Gallarate (Va)
<b>Capacità e competenze personali</b>	
Madrelingua	Italiana
Capacità e competenze informatiche	Utilizzo Windows, utilizzo di sistemi gestionali finalizzati all'organizzazione del ristorante (magazzino, cucina, comande, fatturazione, clienti, menù, contabilità ordinaria), Programmi Office (Word, Excell), Internet
Patente	Patente B, automunita
<b>Ulteriori informazioni</b>	In possesso della qualifica HACCP, in corso di validità Vincitrice in più occasioni di gare gastronomiche tenute a Milano per la preparazione di primi piatti tipici. L'attività del Ristorante Il Bagutto è stata più volte recensita da Bruno Visentin critico gastronomico del Corriere della Sera e di Sette, Magazine (articoli visitabili sul sito del quotidiano <a href="http://www.corriere.it">www.corriere.it</a> , edizione di Milano), e da Alessandro Luongo, critico del Corriere della Sera e di Contropunto. <b>Possibilità di visionare i miei piatti sulla mia pagina facebook Filly Rizzuto</b>

Il/La sottoscritto/a, consapevole delle conseguenze penali che derivano dal rilascio di false dichiarazioni, ai sensi della Legge n. 15/68 e del D.P.R. n. 403/98 e successive modifiche ed integrazioni, dichiara che le informazioni contenute nella presente scheda corrispondono a verità.

Il/La sottoscritto/a dichiara di essere stato/a preventivamente informato/a, all'atto della comunicazione dei propri dati personali, sul loro utilizzo e finalità, così come meglio previsto dall'art. 13 del Dlgs n. 196/03. Autorizza, ai sensi dell'art. 23 del suddetto decreto, il trattamento e la diffusione dei propri dati personali limitatamente a finalità pertinenti con i compiti istituzionali.

Data \_\_\_\_ 15 febbraio 2020 \_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_ Filomena Rizzuto \_\_\_\_\_