

FORMATO EUROPEO

PER IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	COLONNA STEFANO
Indirizzo	VIA PASUBIO 9, BOSCONERO 10080 (TO)
Telefono	347-7419383
Fax	
E-mail	stefanocolonnafree@libero.it
Nazionalità	ITALIANA
Data di nascita	05/05/1995

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) 20 NOVEMBRE 2019 – 16 DICEMBRE 2020
- Nome e indirizzo del datore di lavoro CUCINA RAMBALDI VILLAR DORA TORINO
GIUSEPPE RAMBALDI MILENA POZZI
- Tipo di azienda o settore RISTORANTE
- Principali mansioni e responsabilità RESPONSABILE SUPERVISORE PRODUZIONI E QUALITÀ DI TUTTE LE PARTITE DELLA CUCINA. COORGANIZZATORE CON LO CHEF DI BANCHETTI, EVENTI, CAMBIO MENU. RESPONSABILE, PULIZIA CARNI (ANATRE, GALLINE, SOTTOFILETTI COSTATE, CONIGLI, SELVAGGINA,.) PESCI (ANGUILLE, RICCIOLE, DENTICI, RANE, LUMACHE ECC) CHEF SOUCE
PRODUZIONE ORDINI, GESTIONE ORDINI CON I FORNITORI, PRODUTTORI, ARTIGIANI.
- Tipo di impiego SECONDO CHEF/ CHEF DE PARTIE SECONDI

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) AGOSTO25 2019 5 OTTOBRE 2019
- Nome e indirizzo del datore di PIANO35 GRSTTACIELO SAN PAOLO BANK
- Tipo di azienda o settore RISTORANTE
- Tipo di impiego CUOCO CHEF DE PARTIE PRIMI
- Principali mansioni e responsabilità ORGANIZZ MENU GASTRONOMICO E BISTRO ED EVENTUALI BANCHETTI
PASTE FRESCHE GNOCCHI PLIN TAJARIN ECC

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **3 GIUGNO 2019 – 26 LUGLIO 2019**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro EDIT TORINO
- Tipo di azienda o settore RISTORAZIONE
- Tipo di impiego SECONDO RESPONSABILE FOOD GARDEN
- Principali mansioni e responsabilità RESPONSABILE ORDINI/ RESPONSABILE IGIENE/ EVENTUALI BANCHETTI GARDEN

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) 6 MARZO 2019 – 11 MAGGIO 2019
- Nome e indirizzo del datore di lavoro AL BISTROT RIVAROLO C.SE
- Tipo di azienda o settore RISTORAZIONE
- Tipo di impiego CHEF DE PARTIE DEGLI ANTIPASTI E DEI PRIMI
- Principali mansioni e responsabilità ORGANIZZAZIONE E PREPARAZIONE DELLA LINEA. CUOCO DURANTE IL SERVIZIO

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) 30 GENNAIO 2019 – 03 MARZO 2019
- Nome e indirizzo del datore di lavoro COLONNA SNC BOSCONERO
- Tipo di azienda o settore ORTOFRUTTA
- Tipo di impiego COMMERCIANTE
- Principali mansioni e responsabilità SCELTA E VENDITA DEI PRODOTTI

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) 27 AGOSTO 2018 – 31 DICEMBRE 2018
- Nome e indirizzo del datore di lavoro RISTORANTE PIANO 35 (GRATTACIELO INTESA SAN PAOLO) CHEF MARCO SACCO
- Tipo di azienda o settore RISTORAZIONE
- Tipo di impiego CHEF DE PARTIE PRIMI PIATTI. DEMI CHEF SECONDI PIATTI
- Principali mansioni e responsabilità ORGANIZZAZIONE E PREPARAZIONE DELLA LINEA, PASTE RIPIENE E NO , I PRANZO DEL BISTROT, E DEL MENU GASTRONOMICO DELLA SERA E/O EVENTUALI BANCHETTI. CUOCO DURANTE IL SERVIZIO

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) 11 MAGGIO 2018 – 26 LUGLIO 2018
- Nome e indirizzo del datore di lavoro RISTORANTE PIANO 35 (GRATTACIELO INTESA SAN PAOLO) CHEF FABIO MACRI
- Tipo di azienda o settore RISTORAZIONE
- Tipo di impiego CHEF DE PARTIE DEI PRIMI PIATTI.
- Principali mansioni e responsabilità ORGANIZZAZIONE E PREPARAZIONE DELLA LINEA LIGHT LUNCH E DELLA CARTA. CUOCO DURANTE IL SERVIZIO

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) NOVEMBRE 2017 – FINO AL 6 MAGGIO 2018
- Nome e indirizzo del datore di lavoro ETIKO DIVERSAMENTE BISTROT, VIA F. JUVARRA 13/A
- Tipo di azienda o settore RISTORAZIONE
- Tipo di impiego CHEF DE PARTIE PRIMI PIATTI
- Principali mansioni e responsabilità CUOCO DI CUCINA, ORGANIZZATORE DEI PRIMI PIATTI DEL GIORNO, ORGANIZZATORE DELLA PREPARAZIONE DEL MENU' A LA CARTA RIGUARDANTE I PRIMI PIATTI (PASTA FRESCA) , CUOCO DI LINEA DURANTE IL SERVIZIO, ORGANIZZATORE DEGLI ORDINI DELLE MATERIE PRIME RIGUARDANTI I PRIMI PIATTI.

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) APRILE 2016 – SETTEMBRE 2016 IN ROTTERDAM
- Nome e indirizzo del datore di lavoro PIZZERIA RISTORANTE FARINELLA DI NICOLA FARINELLA
- Tipo di azienda o settore RISTORAZIONE
- Tipo di impiego CUOCO
- Principali mansioni e responsabilità CUOCO DI CUCINA, ORGANIZZAZIONE DEGLI ORDINI, PREPARAZIONE DELLA LINEA, GESTIONE DELLE COMANDE E DEL PERSONALE (AIUTO CUOCO / LAVAPIATTI)

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) MARZO 2016 – APRILE 2016 IN DEN HAAG

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- VERY ITALIAN PIZZA DI FABIO UMBERTO
 PIZZERIA E RISTORANTE
 CUOCO
 PREPARAZIONE DELLA LINEA, PRIMI PIATTI E SECONDI PIATTI

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- FEBBRAIOE 2015 – DICEMBRE 2015
 RISTORANTE PIZZERIA LUNA ROSSA DI ALESSANDRO PARISI, VIA PIETRO MICCA TORINO
 RISTORAZIONE
 AIUTO CUOCO
 PREPARAZIONE DELLA LINEA, PREPARAZIONE DEL BUFFET, PRIMI E SECONDI PIATTI

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- GIUGNO 2015 – SETTEMBRE 2015
 RISTORANTE IL DUCA DI LUIGI ED ELENA, SAN BENIGNO CANAVESE, TO
 RISTORAZIONE
 AIUTO CUOCO
 PREPARAZIONE DELLA LINEA, DURANTE IL SERVIZIO PREPARAZIONE ANTIPASTI CALDI E FREDDI, LAVAPIATTI

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- LUGLIO 2014 – SETTEMBRE 2014
 RISTORANTE LA LISSE , DI SANDRA, LA THUILE (AO)
 RISTORAZIONE
 AIUTO CUOCO / CAMERIERE
 PREPARAZIONE DELLA LINEA, PREPARAZIONE ANTIPASTI CALDI E FREDDI, LAVAPIATTI, PULIZIA DELLA CUCINA, CAMERIERE

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- MARZO 2013 – MAGGIO 2013
 LA VILLA DI FABRIZIO CROCE, RIVARA TO
 RISTORAZIONE
 STAGE, AIUTO CUOCO
 PULIZIA CROSTACEI, MOLLUSCHI, PESCI, ANTIPASTI FREDDI E CALDI E PULIZIE DELLA CUCINA

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- 2010 - 2013
 CNOS FAP SAN BENIGNO CANAVESE (TO)
 CUCINA E SALA BAR

- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

QUALIFICA TRIENNALE CUOCO DI CUCINA

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

INGLESE

ELEMENTARE

ELEMENTARE

ELEMENTARE

SPAGNOLO

ELEMENTARE

ELEMENTARE

ELEMENTARE

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.

OTTIME CAPACITÀ RELAZIONALI, E NELL'AMBIENTARSI CON ALTRE PERSONE DI DIFFERENTE ETÀ E CULTURA

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.

BUONA ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E GESTIONE DEI POSSIBILI INCONVENIENTI

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

CAPACITÀ BASE

CAPACITÀ E COMPETENZE

ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

BUONE

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

ABILE NEL COMMERCIO, PER VIA DELLE ALTRE PASSATE ESPERIENZE NEL CAMPO.

PATENTE O PATENTI

B AUTO MUNITO

ULTERIORI INFORMAZIONI

DURANTE I PERIODI DOVE NON LAVORO EFFETTUA SERVIZI EXTRA, CATTERING, ECC..

ALLEGATI