

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	Magenta Pietro
Indirizzo	[REDACTED]
Telefono	[REDACTED]
Fax	[REDACTED]
E-mail	[REDACTED]

Nazionalità	Italiana
-------------	----------

Luogo e data di nascita	Como 30-04-1972
-------------------------	-----------------

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)	
-----------------	--

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

ESPERIENZE PROFESSIONALI:

Dal 2003 ad oggi

Consulenze ricerca e sviluppo per Ali Big industria alimentare conserviera (preparazione di prodotti pastorizzati, sterilizzati e conservati in atmosfera modificata, presentazione dei prodotti ai rappresentanti dell'azienda e partecipazione a diverse fiere di esposizione per la presentazione dei prodotti, erba(Co), Vienna, Milano, Parma, Massa Carrara, Rimini, Riva del Garda, Colonia , Parigi, Verona, Torino.

Dal 2002 ad oggi

Servizi di cucina in casa e catering per privati: costruzione e proposta del menù insieme alla committenza e realizzazione del ricevimento nell'abitazione del committente. Como, Milano, Lugano, Varese

Dal 2003 ad oggi

Progettazione, organizzazione e cura di corsi di cucina e serate a tema per appassionati
Presso privati ed enti scolastici

Dal 2003 a oggi progettazione e realizzazione di corsi. con enti scolastici Como

Addetti alla gastronomia nella ristorazione collettiva ENAIP Lombardia.

Addetti alla ristorazione ENAIP Lombardia

addetti alla ristorazione collettiva C.F.P. Como presso alla casa circondariale di Como

Corso per aiuto cuochi C.F.P. Como

Corso sull'happy Hour per professionisti associazione commercianti Como

Giornate sulla pasticceria salata rivolte a professionisti presso il centro corsi Gianni Pan a Cassano Magnano

dal 2000 ad oggi

Collaboratore in qualità di responsabile Catering del "Ristorante Tarantola" di Appiano Gentile (Como)

Ne mesi primaverili ed estivi organizzazione e realizzazione di eventi (matrimoni, feste aziendali, anniversari, compleanni.) dalle 20 alle 300 persone

Dal 1999/2000

Sous Chef del "Ristorante La Fermata" di Luciano

• Tipo di azienda o settore	
• Tipo di impiego	
• Principali mansioni e responsabilità	

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	FORMAZIONE: Giugno/settembre 1989 Stage in qualità di aiuto pasticcere presso il laboratorio della “Pasticceria Belli” di Como Gennaio/giugno 1989 Stage semestrale con l'incarico di aiuto cuoco (primi piatti, pesci, antipasti, pasticceria.) presso il “Ristorante Gualtiero Marchesi” di Milano tre stelle michelin Settembre 1988/gennaio 1989 Stage in qualità di commis di cucina presso il “Ristorante Jean Bardet” di Tours (Francia) Tre stelle michelin Giugno/settembre 1988 Stage in qualità di aiuto cuoco presso il “Ristorante Orso Grigio” di Trento 1988 Diploma di aiuto cuoco conseguito a seguito del corso biennale presso il C.F.P. della Regione Lombardia di Como Giugno/settembre 1986 Stage per commis di cucina(pasticceria e antipasti) presso il Ristorante del “Grand' Hotel Villa D'Este” di Cernobbio (CO)
• Qualifica conseguita	
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

PRIMA LINGUA

Italiano

ALTRE LINGUE

francese

• Capacità di lettura

buona

• Capacità di scrittura

buona

• Capacità di espressione orale

Buona

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.

.esperto nell'arte culinaria

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.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

.computer PC E MAC uso di office e programmi di cucina

PATENTE O PATENTI

A B

[Magenta Pietro]

28/05/2012
Pietro Magenta

Ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 445/2000 nella forma vigente e consapevole delle responsabilità e delle pene stabilite dalla Legge per false attestazioni e mendaci dichiarazioni, sotto la mia personale responsabilità dichiaro che le informazioni e i dati inseriti sono veritieri.

2) AUTORIZZO IL TRATTAMENTO DEI MIEI DATI PERSONALI AI SENSI DEL DECRETO LEGISLATIVO 30/6/2003 N° 196