

**FORMATO EUROPEO PER IL
CURRICULUM VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **MASELLI GIUSEPPE ROBERTO**
Indirizzo [REDACTED]
Telefono [REDACTED]
Fax [REDACTED]
E-mail [REDACTED]

Nazionalità Italiana
Data di nascita [REDACTED]

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Agosto-settembre 2017
• Nome e indirizzo del datore di lavoro **Hotel Terranobile Metaresort Via Bitritto, 103, 70124 Bari BA**
• Tipo di azienda o settore Accoglienza e Ristorazione
• Tipo di impiego Cuoco per eventi extra
• Principali mansioni e responsabilità **sous-chef**

- Date (da – a) Da dicembre 2016 a giugno 2017
• Nome e indirizzo del datore di lavoro **Save the Children - Associazione CreAttiva - Bari**
• Tipo di azienda o settore Progetto Fuoriclasse in sede IC 16 Cd Ceglie- SM Manzoni Luicarelli; IC Japigia I Verga - Bari
• Tipo di impiego Laboratori di cucina
• Principali mansioni e responsabilità **Esperto esterno**

- Date (da – a) Da gennaio 2014 a luglio 2014
• Nome e indirizzo del datore di lavoro **Nilaja ristorante e centro benessere Bari via C. Mendez**
• Tipo di azienda o settore Ristorazione
• Tipo di impiego Cuoco per eventi extra
• Principali mansioni e responsabilità **sous-chef**

- Date (da – a) Da 1/04/2013 al 30/10/2014
• Nome e indirizzo del datore di lavoro **ISISS - Elena di Savolia –Calamandrei - Bari**
• Tipo di azienda o settore Istituzione Scolastica
• Tipo di impiego Esperto Esterno PON Area 3 – progetto contro dispersione scolastica e creazione di prototipi innovativi
• Principali mansioni e responsabilità **Esperto attività sportiva**

- Date (da – a) 14/07/2014-17/07/2014
• Nome e indirizzo del datore di lavoro **Trenkwalder srl – agenzia interinale**
• Tipo di azienda o settore Residenza per anziani “Villa Giovanna” – Bari
• Tipo di impiego Cuoco c/o mensa residenza anziani
• Principali mansioni e responsabilità **Aiuto cuoco**

- Date (da – a) Dal 31/05 2013 al 02/06/2013
• Nome e indirizzo del datore di lavoro **Studio Nouvelle s.r.l. di Salerno**
• Tipo di azienda o settore Ristorazione

• Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	<i>Rassegna Gastronomica del Buon Pescato Italiano</i> sous-chef
• Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	Da gennaio 1999 a maggio 1999 Chef Exspress Concorde srl Ristorazione Cuoco sulla carrozza ristorante linea Bari-Milano chef
• Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	Settembre 1991-aprile 1992 mensa Ufficiali dell' Aereoporto Militare Bari-Palese Ministero della Difesa Mensa Ufficiali Aiuto cuoco
• Date (da – a) Nome e indirizzo del datore di lavoro	dal 12/09/2018 al 27/11/2018 UNISCO VIA Piccinni- BARI
• Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	DOCENTE DI CUCINA
• Date (da – a) Nome e indirizzo del datore di lavoro	dal 12/09/2019 al 27/11/2019 UNISCO VIA Piccinni- BARI
• Tipo di impiego	DOCENTE DI CUCINA
• Principali mansioni e responsabilità	dal 02/2021 a 06/2021 dal 09/2021 a 12/2021 dal 03/2022 a 07/2022 da 09/2022 a 11/2022 c / o Scuola di Formazione Programma Sviluppo Bari

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	<i>conseguito il 14/06/2013</i> Diploma di qualifica Tecnico addetto ai servizi di cucina c/o Istituto Professionale “A. Perotti” di Bari
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Scienze dell'alimentazione, cucina Tecnico addetto ai servizi di cucina <i>Diploma di scuola secondaria superiore</i>
• Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	<i>conseguito il 02/07/2015</i> Diploma di Maturità Tecnico delle Attività Ristorative c/o Istituto “A.Perotti” Scienze dell'alimentazione, cucina

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

Tecnico delle Attività Ristorative

Diploma di scuola secondaria superiore

conseguito il 07/09/1989

Diploma di Maturità Artistica Qualifica di Maestro d'Arte c/o L'istituto d'Arte Statale "Pino Pascali" di Bari

Decorazione pittorica- scultura e storia dell'arte

Maestro d'Arte – sezione decorazione pittorica

Diploma di scuola secondaria superiore

conseguito il 22/07/1996

Diploma di Maturità Artistica Arte Applicata – Decorazione Pittorica c/o L'istituto d'Arte Statale "Pino Pascali" di Bari

Decorazione pittorica- scultura e storia dell'arte

Maturità artistica

Diploma di scuola secondaria superiore

Gallipoli 09/02/2013

Action Professional Sport Service

I

1° congresso internazionale sul calcio giovanile dal titolo: "L'ALLENAMENTO DEL GIOVANE CALCIATORE: ASPETTI TECNICI - TATTICI FISICO - ATLETICI E NUTRIZIONALI"

Attestato di partecipazione

Bari 12/14/19/21 Novembre

Team Management Consulting Bari

FOOD AND BEVERAGE MANAGER

Attestato partecipazione

Bari 14/15/16 Marzo 2014

Associazione Biologi Nutrizionisti Italiani

Nutrizione applicata nella patologia gastrointestinale.

Attestato di partecipazione

Molfetta 12-13/11/2018

Scuola di Formazione Associazione Cuochi Baresi

Pasta, Pane e Pizza

Attestato di partecipazione

Titolo: Dattilografia

20/04/2021

(Addestramento Professionale per la Dattilografia 200h)

Scuola di Alta Formazione "Giuseppe Moscati" 20/04/2021

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

FRANCESE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

buono

buono

buono

**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.

Capacità di collaborare con altre persone attivamente e fruttuosamente per il raggiungimento di obiettivi comuni. L'esperienza lavorativa sia in ambito di ristorazione che in ambito sportivo hanno consentito una maturazione della crescita professionale e un incremento di capacità empatica e relazionale

**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.

Ottima capacità gestionale dello staff di cucina e del personale di sala. gestione del food cost, amministrazione delle dispense, gestione fornitori. In ambito sportivo gestione dello staff dirigenziale e tecnico.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Sono capace di lavorare in una cucina applicando le norme di igiene per la ristorazione pubblica relative al trattamento dei cibi e alla loro conservazione e cottura. Ho acquisito queste capacità nel corso di ristorazione e durante le esperienze lavorative citate.

Ho partecipato alla formazione di editoria elettronica e gestione del colore che mi ha consentito di acquisire nuove tecniche informatiche

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

APPASSIONATO D'ARTE PITTORICA E DECORATIVA E IN AMBITO CULINARIO NELLA REALIZZAZIONE DI PIATTI GOURMET

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

La partecipazione a corsi di formazione specifici in ambito culinario e sportivo mi hanno consentito di acquisire conoscenze sia in nutrizione applicata nella patologia gastrointestinale che negli aspetti tecnico, tattici, fisico, atletici e nutrizionali del giovane calciatori

PATENTE O PATENTI

B - automunito

ULTERIORI INFORMAZIONI

BARI,

Maselli Giuseppe Roberto

“Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell’art. 76 del D.P.R. 445/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità degli atti e l’uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre il sottoscritto, autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dal D.Lgs. 196/2003 e dal Regolamento UE 2016/679”

Maselli Giuseppe Roberto