# FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



RIBOLINI ANDREA

3477267149

### **INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome

Indirizzo

Telefono

E-mail

riboliniandrea@gmail.com

VIA RUBIATI N.2, 26863 ORIO LITTA (LO), ITALY

Nazionalità

Italiana

Data di nascita

14-06-1987

#### **ESPERIENZA LAVORATIVA**

• Date (da – a)

• Nome e indirizzo del datore di lavoro Copra Eliori SPA

• Tipo di azienda o settore

• Tipo di impiego

• Tipo di azienda o settore

• Tipo di impiego

• Principali mansioni e responsabilità

• Date (da – a)

• Nome e indirizzo del datore di

• Tipo di azienda o settore

• Tipo di impiego

• Principali mansioni e responsabilità

• Date (da – a)

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

• Tipo di azienda o settore

• Tipo di impiego

· Principali mansioni e responsabilità

• Date (da – a)

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

• Tipo di azienda o settore

• Tipo di impiego

Principali mansioni e responsabilità

9-2006 ad oggi

Centro cottura Copra Elior Piacenza Capo cuoco responsabile struttura.

Ristorante self-service "Due Cavalli" Piacenza, Ristorazione Chef e responsabile ristorante

Gestione materie prime, personale e fasi di produzione

Giugno 2006-Settembre 2006

"Le segrete del gusto", Castello di Belgioioso (PV)

Catering e ristorante

Aiuto cuoco

Tecniche base di cucina

Giugno 2005- Settembre 2005

"Le segrete del gusto", Castello di Belgioioso (PV)

Catering e ristorante

Stage formativo

Tecniche base di cucina

Gennaio 2004-Febbraio 2004

Ristorante "Da papà Francesco", piazza della Scala, Milano

Ristorante

Stage formativo

Tecniche base di cucina

Pagina 1 - Curriculum vitae di RIBOLINI ANDREA Per ulteriori informazioni: http://www.copraelior.it/ http://www.papafrancesco.com/

#### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

Agosto 2012 ad oggi Wall Street Institute

In corso frequentazione di corso di perfezionamento della lingua inglese.

Date

Giugno 2006

 Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Istituto alberghiero "A.Vespucci" Milano

 Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Scienze culinarie, ristorazione, sala- bar

Qualifica conseguita

Maturità di tecnico dei servizi ristorativi e alberghieri

• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

69/100

# CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

**MADRELINGUA** 

**ITALIANO** 

**ALTRE LINGUE** 

INGLESE

Capacità di lettura

BUONO

• Capacità di scrittura

BUONO

Capacità di espressione orale

BUONO

· Capacità di lettura

SPAGNOLO ELEMENTARE

Capacità di scrittura

**ELEMENTARE** 

· Capacità di espressione orale

**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. Ottime capacità di relazione con i colleghi, con il datore e con la clientela acquisita durante le esperienze lavorative.

Aperto alle più diverse culture grazie anche allo sport di squadra praticato fin da piccolo (calcio).

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE Capacità di amministrare staff, materie prime, piani di lavoro e bilancio della struttura.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE Buon uso del computer e dei suoi programmi di base.

Capacità teoriche e di utilizzo dei principali macchinari nel ramo della ristorazione.

PATENTI A e B

Firma

Andrea Ribolini