

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	DEL GIOVINE CLAUDIO
Indirizzo	16, VIA LUIGI BECCALI, 01100, VITERBO. ITALIA
Telefono	3295456779
Fax	
E-mail	gladiato83clod@hotmail.it
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	07, SETTE MBRE, 1983

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Iscrizione in Albi professionali Iscritto alla Federazione Italiana Cuochi.
- Settore di specializzazione Alberghiero, Cucina, Pasticceria.
- Esperienze significative
 - Da luglio 2000 a settembre 2000
Ditta Martinelli Sandra – Loc. Lago di Montefiascone
Ristorante IL FARO di Montefiascone (VT)
Cuoco.
 - Da settembre 2000 a novembre 2000
S.N.C. Hotel Ristorante "La Badia" (cat. 4 stelle)
Loc. La Badia - Orvieto (TR)
Cuoco.
 - Da aprile 2001 a novembre 2001
S.R.L. CHARLES BRIDG CENTER - Via Aurora, 19 - ROMA
ALTA RISTORAZIONE - CUCINA ITALIANA RESTAURANT (3 forchette Michelin)
Cuoco – Pasticcere
 - Da gennaio 2002 a maggio 2002
La Taverna Etrusca - Via del Meone - Viterbo
Ristorante
Cuoco Pasticcere - inoltre, addetto alla gestione dei rapporti con i fornitori ordini.

• Esperienze significative

Da maggio 2002 a settembre 2002

ALPI S.R.L. – Viale Elba Marina di Campo - Isola d'Elba (LI)

Hotel Ristorante "Barracuda" (cat. 4 stelle)

Cuoco.

Da settembre 2002 a novembre 2002

S.P.A. ICARUS – Via Fratelli Wright - ROMA

Hotel Hilton Rome Airport (cat. 5 stelle)

Alta Ristorazione

Cuoco.

Da febbraio 2003 a dicembre 2005

S.R.L. IPER VITERBO (E.LECLERC) – Via I. Garbini - Viterbo

Settore Pasticceria – Gastronomia

Pasticcere - Cuoco – inoltre addetto agli approvvigionamenti, redazione di ordini, inventario dei materiali contatti con i fornitori

Luglio 2005

S.R.L. ANTICO CAFFE' SCHENARDI

Ristorazione Pasticceria

Consulenza Tecnico-Professionale di Alta Cucina

Da gennaio 2006 a maggio 2006

S.R.L. ANTICO CAFFE' SCHENARDI

Ristorazione Pasticceria

Consulenza Tecnico-Professionale di Alta Cucina

Da dicembre 2005 a dicembre 2006

ESERCITO ITALIANO

Reclutamento V.F.P.1

Incarico Cuoco presso la mensa Ufficiale Caserma "Calipari" SISMI - ROMA

Da febbraio 2007 a gennaio 2009

S.R.L. YSEA – Via Lega dei Popoli, 12 -Viterbo

Pasticceria

Responsabile produzione e lavorazione artigianale di dolci e gastronomia inoltre addetto agli approvvigionamenti, redazione di ordini, inventario dei materiali contatti con i fornitori

Da gennaio 2009 a giugno 2010

S.R.L. La Biscotteria Etrusca – Via della Chimica snc - Viterbo

Pasticceria

Responsabile produzione Industriale e lavorazione artigianale di dolci

Da giugno 2010 a febbraio 2011

Casa di Cura "Villa Immacolata"- Loc. S. Martino - Viterbo

Cuoco presso la Mensa dell'Istituto

Da Marzo 2011 ad oggi

Consulenze Tecnico/Professionali presso Ristoranti, Pasticcerie, Gastronomia

• Principali mansioni e responsabilità



ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Scuola Alberghiera di Viterbo

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Attestato di Formazione Professionale per Responsabile qualificato in materia di igiene alimentare relativo al settore della preparazione, somministrazione e vendita di alimenti (1° cat.)
Cucina, pasticceria, decorazioni, cakes designer, organizzazione catering.

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

CUOCO

28/30



CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

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

PRIMA LINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUE

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

INGLESE

buono
elementare
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.

ABILITA' NELLA GESTIONE DEL LAVORO NELLE BRIGATE DI CUCINA DEL RAPPORTO CON IL PERSONALE ADDETTO ALLE RELATIVE PARTITE DI LAVORAZIONE PER LA CUCINA TRADIZIONALE ITAQLIANA, NOVEL CUCINE E PASTICCERIA IN GENERE; NELLA GESTIONE LAVORAZIONE INDUSTRIALE DI PASTICCERIA; LAVORAZIONE DI LIEVI DA FORNO, BISCOTTERIA, PANETTONI, PIZZE DI PASQUA, COLOMBE E TUTTO QUELLO CHE CONCERNE LA PASTICCERIA LIEVITA DA FORNO; ABILITA' ALLA LAVORAZIONE E DECORAZIONE TORTE NUNZIALI DA CERIMONIA; OTTIMI I RAPPORTI CON I FORNITORI. CONSULENZE TECNICO/PROFESSIONALI ANCHE IN RETE CON I VARI RISTORANTI E AZIENDE DI PRODUZIONE DEL SETTORE.
(ABILITA' ACQUISITA IN TUTTE LE ESPERIENZE LAVORATIVE)

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.

ORGANIZZAZIONE DI CATERING, BUFFET, CERIMONIE.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

WINDOWS, WORD EXCEL, INTERNET, POSTA ELETTRONICA, BUONA CONOSCENZA. ATTREZZATURE E MACCHINARI RELATIVI ALLA CUCINA E PASTICCERIA OTTIMA CONOSCENZA.

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

MUSICA, DESAINER

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

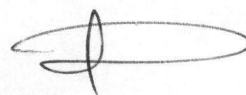
QUALIFICATO IN MATERIA DI IGENE ALIMENTARE RELATIVO AL SETTORE DELLA PREPARAZIONE DI ALIMENTI
CORSO DI PRIMO LIVELLO.

PATENTE O PATENTI

B

ULTERIORI INFORMAZIONI

HO LAVOTO CON UNO DEI 100 MAESTRI DI CICHINA DELLA 2FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI" - "CHEF LIVIO DELFINI", CON IL QUALE ABBIAMO AVVIATO CUCINA ITALIANA RESTAURANT - VIA VENETO - ROMA.



**TRATTAMENTO DEI DATI
PERSONALI, INFORMATIVA E
CONSENSO**

Il D.Lgs. 30.6.2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" regola il trattamento dei dati personali, con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto di protezione dei dati personali; l'interessato deve essere previamente informato del trattamento.

La norma in considerazione intende come "trattamento" qualunque operazione o complesso di operazioni concernenti la raccolta, la registrazione, l'organizzazione, la conservazione, la consultazione, l'elaborazione, la modificazione, la selezione, l'estrazione, il raffronto, l'utilizzo, l'interconnessione, il blocco, la comunicazione, la diffusione, la cancellazione e la distruzione di dati, anche se non registrati in una banca dati.

In relazione a quanto riportato autorizzo il trattamento dei dati contenuti nel presente *curriculum vitae*, nel mio interesse, unicamente per la eventuale partecipazione a gare di appalti, licitazioni private, ecc. di servizi tecnici, di cui dovrò comunque essere informato, autorizzando quindi il soggetto titolare del trattamento (*la Cooperativa AGRIFUTURO - via Ravegnana n. 120 FORLÌ*) ad altresì comunicarmi offerte ed opportunità di lavoro.

Sono consapevole che mi competono i diritti previsti all'art. 7 del citato D.Lgs n. 196/2003.

(FIRMA)



ALLEGATI

Attestato di Qualifica Professionale "Cuoco";

Attestato di Formazione Professionale in materia di Igiene e salute alimentare.



REGIONE LAZIO

Amministrazione Provinciale di Viterbo
"SCUOLA ALBERGHIERA"

N° REGISTRAZIONE 2112

Attestato di Qualifica Professionale

Si attesta che Del Giovine Claudio
nat. 0 a Viterbo
il 07/09/83 nell'anno formativo 1999/2000
ha superato in data 09/06/2000 l'esame finale del Corso per

Cuoco

della durata complessiva di 1000 ore
istituito ai sensi della legge Regionale n. 23 del 25 febbraio 1992
e della legge quadro n. 845 del 21 dicembre 1978, svolto presso

Amministrazione Provinciale di VITERBO
"SCUOLA ALBERGHIERA"
Via del Santuario, 4 - LA QUERCIA

Il presente attestato è valido
agli effetti dall'art. 14 della legge-quadro n. 845 del 21 dicembre 1978

Rilasciato a Roma il **- 9 GIU. 2000**

L'Ente Gestore
Amministrazione Provinciale di Viterbo

IL PRESIDENTE
(*Giulio Marini*)



Regione Lazio
L'Assessore
On. Giorgio Simeoni



Attestato di Partecipazione

*il presente attestato
viene conferito a*

Claudio Delgiovine

Num. del corso: 07-08

Num. prog. reg. 3

luogo di nascita Viterbo

data di nascita 07/09/1983

Ha frequentato il Corso di Formazione Professionale per
Responsabile qualificato in materia di igiene alimentare relativo al settore della
preparazione, somministrazione e vendita di alimenti (1° cat.)

Il corso è stato tenuto il 03/04/2008 presso la sede Eurocontrolli Viterbo
ed ha avuto una durata complessiva di ore 12
Il programma svolto è conforme a quello previsto dal "Pacchetto Igiene"
(Reg. CE 178/02, 852/04, 853/04, 854/04).



Igiene e salute nei tuoi alimenti!

Le lezioni sono state tenute da:
Dott.ssa Maria Cristina Salcini - Dottoressa in Scienze Agrarie
Dott.ssa Daniela Simonetti - Dottoressa in Biologia
Dott. Giuseppe Gorziglia - Medico Veterinario
Dott. Massimiliano Taddeucci - Dottore in Biologia

Il Direttore del corso e del laboratorio Eurocontrolli
Dott. Giuseppe Catalini

Viterbo 03/04/2008



Igiene e salute nei tuoi alimenti !

Attestato di Frequenza al corso di formazione

Società Eurocontrolli srl con sede in via G. Fontecedro snc - Loc. Poggino, Viterbo C.a.p. 01100

attesta

la Sig.ra/ Sig.re

Claudio Delgiovini

to a Viterbo

to il 07/09/1983

frequentato il corso di formazione per:

responsabile qualificato in materia di igiene alimentare relativo al settore della preparazione, amministrazione e vendita di alimenti (1° cat.)

avendo con merito il test di verifica finale.

Il corso si è svolto presso la sede Eurocontrolli Viterbo

Il corso si è svolto il 03/04/2008

ed ha avuto la durata di ore 12

I argomenti trattati nel corso sono stati, come previsto dal "Pacchetto Igiene" (Reg. CE 178/02, 852/04, 853/04, 854/04),:

- Introduzione all'haccp
- tema HACCP (compiti e funzioni)
- Igiene e disinfezione
- Microbiologia
- Valutazione delle non conformità
- Metodi di conservazione
- Acciabilità degli alimenti
- Importanza del controllo visivo
- Misure igieniche basilari per la lotta agli insetti ed ai roditori
- Monitoraggio e controllo delle temperature e del microclima
- Aspetti di microbiologia alimentare
- Principi di microbiologia, chimica e fisica
- Strutture, delle attrezzature, di igiene personale
- Approfondimenti sul quadro normativo
- Gestione delle risorse umane
- Cooperazione con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare

Lezioni sono state tenute da:

Dott.ssa Maria Cristina Salcini - Dottoressa in Scienze agrarie ; Dott.ssa Daniela Simonetti - Dottoressa in Biologia
Dott. Giuseppe Garziglia - Medico Veterinario ; Dott. Massimiliano Taddeucci - Dottore in Biologia
Direttore del Corso: Dott. Giuseppe Catalini - Medico Veterinario Direttore del Laboratorio.

Si lascia la presente attestazione per tutti gli usi consentiti dalla legge

Viterbo 03/04/2008

del corso: 07-08

prog. reg. 3

Eurocontrolli srl

La Direzione

Eurocontrolli srl

Sede Leg. Via Fontecedro - Tel. 0761/321515 - 0761 328133
Laboratorio e sede amm. Via Fontecedro snc - Loc. Poggino, Tel. 0761 398044 - Fax 0761 390823
01100 Viterbo - P. IVA 01580380564
www.eurocontrollisrl.it - e mail. info@eurocontrollisrl.it