

FORMATO EUROPEO PER  
IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

Giuseppe Ciprini

Indirizzo

Domicilio Viterbo Via Genova n.120 c/o Ciprini Giacinta- 0761\092358  
339\7271148

Telefono

Residente -Via Quasimodo n.29 08027 Orgosolo (NU)  
**3396663868**

Fax

E-mail

**ciprinipino@gmail.com**

Nazionalità

Italiana

Data di nascita

30/11/67 Viterbo

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da - a)

**VEDI ESTRATTO CONTO INPS ALLEGATO**

ETC. . (TUTTI COME **CHEF** DI CUCINA)

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

Hotel Alaska in Pozza di Fassa (TN) dal 22/12/2011 al 22/03/2013 (ULTIMO SERVIZIO)  
EFFETTUATO

• Tipo di azienda o settore

• Tipo di impiego

Chef

• Principali mansioni e responsabilità

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da - a)

ISTITUTO ALBERGHIERO DI VITERBO (VT)

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

ATTESTATO DI QUALIFICA Professionale CUOCO rilasciato ai sensi della legge Quadro 845 del 21 Dicembre 1978, conseguito il 29/05/1986 presso la Scuola Alberghiera -Amministrazione Provinciale di Viterbo -Strada Santa Barbara;

ATTESTATO DI HACCP e 626cc.lli. - (Mantenimento Merci e prevenzione infortuni)-LEGGE conseguito nel 2001

D.L.V.O. 155/97

**ABILITA' CONSEGUITE:**

-conoscere l'organizzazione ristorativa

- essere capace di attuare l'ospitalità in una realtà imprenditoriale

- saper individuare i bisogni della clientela in relazione al tipo di struttura

- applicare le conoscenze del comportamento prescritto dalle norme

- conoscere e saper effettuare con ordine, precisione, rapidità e responsabilità le varie forme di servizio usate nelle varie situazioni lavorative

-conoscere e saper applicare le normative della legge HACCP

- inoltre l'abilità si è concretizzata nell'ampliamento delle conoscenze relative a:

-valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;

- saper operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

• Principali materie /abilità professionali oggetto dello studio e dell' esperienza lavorativa  
Livello nella qualificazione nazionale (se pertinente)

MADRELINGUA

ALTRE LINGUA

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

#### CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

*ACQUISITE NEL CORSO DELLA VITA E DELLA  
CARRIERA MA NON NECESSARIAMENTE*

*RICONOSCIUTE DA CERTIFICATI E DIPLOMI UFFICIALI.*

E

#### 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, sport)*

#### 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.*

#### CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

*Musica, scrittura, disegno ecc.*

#### ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

*Competenze non precedentemente  
indicate.*

Italiano

#### Francese Tedesco

Buona sufficiente

Buona sufficiente

Buona sufficiente

#### Organizzazione di cucina con personale ed economato ed in particolare:

*Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e  
l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di  
ristorazione e di ospitalità.*

*Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature  
e alle risorse umane.*

*Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di  
qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.*

*Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale  
orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio.*

*Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi eno-gastronomici.*

*Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il  
patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio.*

-Utilizzazione del patrimonio lessicale ed espressivo del linguaggio eno-  
gastronomico secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali,  
culturali, scientifici, economici, tecnologici;

- Capacità di stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed  
internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di  
studio e di lavoro;

-Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una  
loro corretta fruizione e valorizzazione.

-Padroneggiare le lingue straniere per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi  
settoriali;

-Analisi del valore, dei limiti e dei rischi delle varie soluzioni tecniche per la  
vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di  
vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

-Utilizzo dei principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei  
processi produttivi e dei servizi.

-Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo  
relative a situazioni professionali.

-Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di lavoro più  
appropriati per intervenire nei contesti organizzativi

Buono

ESPERTO IN PANIFICAZIONE E PASTICCERIA

PATENTE O PATENTI

Patente B Automunito

ULTERIORI INFORMAZIONI

Buffet a Roma per visite ufficiali di capi di stato (Carlo d' Inghilterra- Pres. Scalfaro)  
Golden gala atletica leggera- internazionali d' Italia di tennis foro italico a Roma

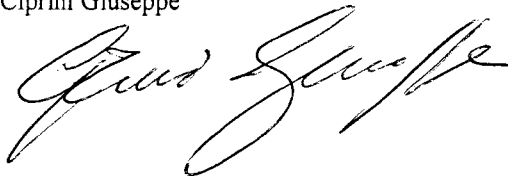
Chef per la troupe televisiva di Gigi Proietti durante le riprese televisive de  
"il maresciallo Rocca" svolte a viterbo

ALLEGATI

ESTRATTO CONTO INPS l'indicazione di tutta l'esperienza lavorativa, copie articoli giornali  
allestimenti eventi, pubblicazioni ricette.

Viterbo,

In Fede  
Ciprini Giuseppe

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Giuseppe Ciprini", written in a cursive style.