

Curriculum vitae

nome: Giuseppe

cognome: Signoretti

residenza: via Alcide de gasperi n°26 01030 faleria (vt) italy

recapito telefonico: 349 7582146 0761 588948

e mail: signorettig75@hotmail.it

cittadinanza: italiana

data di nascita: 18 maggio 1975 in Roma

Sesso :maschile

esperienze lavorative:

2013 :attività propria ristorante “ristoro del soratte” chef e titolare

**2012: collaborazione esterna di docenza, tecnica dei servizi e pratica di cucina, e tutor di tirocinio orientativo. (c.p.f.p.ivan rossi)
civita castellana vt.**

**2008/2012:Outlet Soratte shopping “la tana dei golosi” ristorante bar
Sant'oreste (roma) chef di cucina**

**2008:stagione estiva “club hotel e spa des pecheurs” isola di cavallo
corsica (france) chef del personale**

**2006/2007: ristorante “trattoria san rocco” Monterotondo(roma)
chef di cucina**

**2006:stagione estiva “hotel bes” claviere (torino)
chef capopartita primi piatti**

**2006: servizio catering “Nicolai ricevimenti” Roma
servizi extra**

2005: stagione estiva “club hotel e spa des pecheurs” isola di cavallo

Corsica (france) chef capopartita primi piatti

2005: ristorante "le papere" Roma

chef capopartita antipasti e secondi piatti

2004: stagione estiva ristorante (il pirata) Portorotondo (Sassari)

chef capopartita primi piatti e antipasti

2004: ristorante "vizi capitali" Roma

chef di cucina

2003: stagione estiva "club hotel e spa des pecheurs" isola di cavallo

Corsica (france)

2003: ristorante "le papere" Roma

chef capopartita secondi piatti

2002: stagione estiva ristorante "Gastone" Portorotondo (Sassari)

chef capopartita antipasti e paste fresche

2002: ristorante enoteca "daniel's" roma

chef di cucina

2001: stagione estiva ristorante "Gastone" Portorotondo (Sassari)

chef capopartita antipasti e paste fresche

1999/2001: attività in proprio disco pub "insomnia disco pub" Rignano

flaminio (Roma)

1999: ristorante steak house "T-bone station" Roma

capopartita antipasti e contorni

1998: ristorante "big apple" Roma
capopartita secondi piatti
1997: servizio catering "lord Byron" relais le jardin (roma)
commi di cucina
1996: servizio militare "mensa ufficiali" caserma santa barbara
(Milano)
missione di pace "alba" FMP Tirana (Albania)
1995: ristorante "il tempio di Rea" Rieti
commi di cucina
1994: ristorante "l'orchidea" Sant'oreste (roma)
commi di cucina
1993: ristorante "il cercatore d'oro" sant'oreste (roma)
commi di cucina

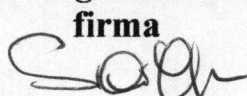
titoli di studio: attestato di cucina triennale ipssar di Rieti
diploma di maturità tecnico delle attività
alberghiere e di ristorazione ipssar di Rieti
capacità e competenze sociali: molto buone , mi ritengo socialmente
attivo.

Capacità e competenze organizzative: ottime, anni di esperienza
lavorativa e sociale mi hanno
insegnato come organizzare al meglio le situazioni
capacità e competenze tecniche: buone
capacità e competenze informatiche: sufficienti
capacità e competenze artistiche: sufficienti
hobby: pesca sportiva, pesca subacquea, addestramento cani da
tartufo, cavatore di tartufi.

Conoscenze lingue: inglese parlato scolastico
scritto scolastico
francese parlato scolastico
scritto scolastico

patente: tipo A tipo B

considerata una futura collaborazione ringrazio anticipatamente

firma


autorizzo l'uso di dati personali secondo legge per solo titolo informativo