

CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	Giovanni SOLOMBRINO
Indirizzo	Viale Francesco Baracca, 28 – 01100 Viterbo
Telefono	393.2604348 – 0761.706965
E-mail	gio73solombrino@libero.it
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	04.02.1973

ESPERIENZA LAVORATIVA

- | | |
|---|---|
| • Data | ATTUALMENTE |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | Centro Formazione Professionale "Ivan Rossi" - Civita Castellana |
| • Tipo di impiego | Docente per anno 2012/2013 |
| • Principali mansioni e responsabilità | Docente per il Corso 1° Anno Ristorazione (Commis) |
| • Data | 08.01.13 AD OGGI |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | Hotel Salus Terme - Viterbo |
| • Tipo di impiego | Chef |
| • Principali mansioni e responsabilità | Gestione del personale, acquisto e stoccaggio merci |
| • Data | 30.03.12 – 30.10.12 |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | Ristorante "Il Paradosso" - Viterbo |
| • Tipo di impiego | Associato in partecipazione, per la gestione del ristorante, c. Francesco |
| • Principali mansioni e responsabilità | Chef
Gestione del personale, acquisto e stoccaggio merci |
| • Data | 20.04.08 – 25.03.2012 |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | C.S. Service Group (gestione cucina Terme dei Papi) - Viterbo |
| • Tipo di impiego | Chef Pasticcere di 4° Livello |
| • Principali mansioni e responsabilità | Gestione acquisti di reparto, Lavorazione cioccolato con prodotti panettoni, colombe e torte per eventi |
| • Data | 24.09.07 – 30.03.08 |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | M. e F. Free Service - Viterbo |
| • Tipo di impiego | Cuoco 4° Livello |
| • Principali mansioni e responsabilità | Responsabile in partita dei secondi, gestione e stoccaggio a |
| • Data | 10.07.06 – 30.03.07 |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | C.S. Service Group (gestione cucina Terme dei Papi) - Viterbo |
| • Tipo di impiego | Cuoco 3° Livello |

• Principali mansioni e responsabilità	Responsabile di cucina, gestione e stoccaggio acquisti
• Data	16.06.04 – 15.02.05
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Kemi Hospital – Divisione ristorazione collettiva (sede Belcol)
• Tipo di impiego	Addetto Mensa 4° Livello
• Principali mansioni e responsabilità	Cuoco addetto alla cucina dietetica, primi e secondi, respons
• Data	23.02.02 – 30.05.04
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Agriturismo Il Casaletto – Grotte S. Stefano (VT)
• Tipo di impiego	Chef responsabile agriturismo, assunto come bracciante agi in progetto aziendale e personale per studio delle diverse tip Raccolta e manipolazione delle materie prime.
• Principali mansioni e responsabilità	Responsabile personale di cucina e stoccaggio materie prim
• Data	22.05.00 – 30.01.02
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Kurhouse International – Grand Hotel Salus e delle Terme –
• Tipo di impiego	Aiuto Cuoco 5° Livello
• Principali mansioni e responsabilità	Preparazione piatti freddi e dessert al piatto, torte per eventi
• Data	12.03.98 – 31.01.99
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	La Rocca s.r.l. – Gestione cucina Terme dei Papi – Viterbo
• Tipo di impiego	Aiuto Cuoco 5° Livello
• Principali mansioni e responsabilità	Preparazione antipasti freddi e caldi, dessert al piatto, torte
• Data	06.13.95 – 31.12.97
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Kurhouse International – Grand Hotel Salus e delle Terme –
• Tipo di impiego	Aiuto Cuoco 5° Livello
• Principali mansioni e responsabilità	Preparazione antipasti freddi e caldi, dessert, torte per eventi
• Data	01.04.95 – 30.10.95
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Hotel Lido – Bolsena (VT)
• Tipo di impiego	Aiuto Cuoco
• Data	2000 – 2002
	Corsi di formazione e aggiornamento in Pasticceria, cioccola sviluppando tecniche di lavorazione e produzione nelle diver

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Data	Diplomato nel 1991
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Istituto Professionale di Stato e per i Servizi Alberghieri "I. De Medici

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

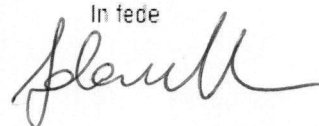
CON LE DIVERSE ESPERIENZE LAVORATIVE E CON LA PARTECIPAZIONE
AVUTO MODO DI APPRENDERE SEMPRE PIÙ LO SPIRITO DI CONDIVISIONE
GRUPPO E LE CAPACITÀ ORGANIZZATIVE DEL PERSONALE DI CUCINA

PATENTE O PATENTI

Patente B

Autorizzo il trattamento dei dati personali nel rispetto della normativa vigente sulla privacy.

In fede

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'P. M. M.', written over a horizontal dashed line.A handwritten signature in black ink, appearing to be 'P. M. M.', located in the bottom right corner of the page.