

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome	<b>AURICCHIO MAURIZIO</b>
Indirizzo	<b>VIA DIEGO FREZZA,29 73044 GALATONE (LECCE)</b>
Telefono	<b>cell. 3289165166</b>
Fax	
E-mail	<b>mauricchio68@virgilio.it</b>
Nazionalità	<b>Italiana</b>
Data di nascita	<b>27/11/1968</b>

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Date (da – a)</li></ul>                         | Hotel lima lido di savio (Ra) per tre stagioni estive dal 01/05 al 30/09<br>Hotel ristorante Gran paradiso ( AO) per due anni<br>Hotel ristorante Parco Nazionale Valsavarenche (AO) dal 01/01/94 al 30/09/95<br>Grand hotel Quisisana di Capri (Napoli) per due stagioni estive<br>Casetta hotels C/O hotel Ambasciatori Salsomaggiore Terme Parma<br>Titolare di una pizzeria, rosticceria, bar e servizio catering e banqueting dal 1996 al 2000 |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li></ul> |   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipo di azienda o settore</li></ul>             | Alberghiero Ristorativo   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipo di impiego</li></ul>                       | Operaio specializzato   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Principali mansioni e responsabilità</li></ul>  | Commis di cucina, Chef di partita, Chef   |

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Date (da – a)</li></ul>   | Docente di enogastronomia cucina presso corsi regionali ENAIP anno scolastico 2009/2010<br>Docente di enogastronomia cucina progetto arte bianca c/o II.SS "N. Moccia" Nardò<br>Docente enogastronomia cucina progetto I.D.A. c/o II.SS N. Moccia Nardò |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li></ul>              | Diploma di Maturità di Tecnico delle Attività Alberghiere conseguito c/o ssa "L. DE MEDICI"<br>Di Ottaviano Napoli  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li></ul> | Diploma di Qualifica di Addetto ai Servizi Alberghieri di Cucina c/o ipssar Ottaviano Napoli<br>Abilitazione ad insegnare la disciplina di Tecnica ed esercitazione pratiche di Cucina classe di concorso C500  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Qualifica conseguita</li></ul>  | Chef di cucina  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li></ul>         |   |

**CAPACITÀ E COMPETENZE****PERSONALI**

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

**MADRELINGUA****ALTRE LINGUA**

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

**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.*

**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.*

**PATENTE O PATENTI****ULTERIORI INFORMAZIONI****ALLEGATI**

Competenze di tipo alberghiero ristorative di diversa tipologia e categoria anche eventualmente dimostrabili

**Italiano****Inglese francese scolastico****[ Indicare la lingua ]**

SUFFICIENTE

SUFFICIENTE

SUFFICIENTE

TALI CAPACITÀ SONO STATE ACQUISITE ATTRAVERSO ESPERIENZE LAVORATIVE IN BRIGATE MEDIO GRANDI DI ALBERGHI E RISTORANTI DI DIVERSA CATEGORIA

CAPACITÀ A GESTIRE BRIGATE DI DIVERSA TIPOLOGIA E NUMERO

CONOSCENZE DI BASE DEL COMPUTER

NESSUNA

Capacità organizzative di un servizio di pizzeria al forno a legna rosticceria gastronomia catering e banqueting

Patente B