

**FORMATO EUROPEO
PER IL
CURRICULUM VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome *Camurati Massimo*
Indirizzo *Residente a Caprie (Novaretto)-(TO) Via dei Longobardi N 12-1*
Telefono *339 - 5971404*
E-mail massimoiosi@libero.it
Codice Fiscale **CMRMSM73P10A182V**

Nazionalità *Italiana*

Data di nascita *10 / 09 / 1973*

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) *Estate 1989*
- Nome e indirizzo del datore di lavoro *Ristorante Belle Vue (Chamois)*
- Tipo di azienda o settore *Ristorazione*
- Tipo di impiego *Aiuto cuoco*

- Date (da – a) *Inverno 1989*
- Nome e indirizzo del datore di lavoro *Hotel Principi di Piemonte (Sestrier)*
- Tipo di azienda o settore *Ristorazione*
- Tipo di impiego *Aiuto cuoco*

- Date (da – a) *20/06/1990 –18/11/1992*
- Nome e indirizzo del datore di lavoro *Ristorante A' Riccione (Milano)*
- Tipo di azienda o settore *Ristorazione*
- Tipo di impiego *Capo partita*
- Principali mansioni e responsabilità *Organizzazione lavoro cucina e servizio di cucina*

- Date (da – a) *01/03/94 –31/03/95 –15/09/96 –30/06/99*
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro *Ristorante La Panoramica (Loranzé)*
 - Tipo di azienda o settore ***Ristorazione***
 - Tipo di impiego **Chef**
 - Principali mansioni e responsabilità Realizzazione menu, organizzazione lavoro cucina e servizio di cucina
 - Date (da – a) 1995
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Ristorante Il bucaniere Hawaii (Mauii)
 - Tipo di azienda o settore ***Ristorazione***
 - Tipo di impiego **Chef**
 - Principali mansioni e responsabilità Realizzazione menu, organizzazione lavoro cucina e servizio di cucina,insegnamento della cucina italiana al personale locale
-
- Date (da – a) *29/01/96 – 29/04/96*
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro *Ristorante Il Cantuccio (Torino)*
 - Tipo di azienda o settore ***Ristorazione***
 - Tipo di impiego **Chef**
 - Principali mansioni e responsabilità Realizzazione menu, organizzazione lavoro cucina e servizio di cucina
 - Date (da – a) *25/07/99 –03/09/99*
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro *Ristorante Sopravento (Porto Cervo)*
 - Tipo di azienda o settore ***Ristorazione***
 - Tipo di impiego **Chef**
 - Principali mansioni e responsabilità Realizzazione menu, organizzazione lavoro cucina e servizio di cucina
 - Date (da – a) *2000*
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro *Ristorante Da Sardis Argentina (La Plata)*
 - Tipo di azienda o settore ***Ristorazione***
 - Tipo di impiego **Chef**
 - Principali mansioni e responsabilità Realizzazione menu, organizzazione lavoro cucina e servizio di cucina
 - Date (da – a) *13/10/99 –28/07/04- 01/09/05 – 27/0/06-*

- Nome e indirizzo del datore di lavoro *Ristorante Savoia (Torino)*
- Tipo di azienda o settore *Ristorazione*
 - Tipo di impiego *Chef*
 - Principali mansioni e responsabilità *Realizzazione menu, organizzazione lavoro cucina e servizio di cucina*
 - Date (da – a) *2003 al 2006*
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro *Ristorante Savoia (Torino)*
- Tipo di azienda o settore *Ristorazione*
 - Tipo di impiego *Insegnante di cucina, metodologie di base*
 - Principali mansioni e responsabilità *Insegnamento*
 - Date (da – a) *Dal 2005 ad oggi*
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro *A.F.P. Colline Astigiane, Agliano Terme (AT)*
- Tipo di azienda o settore *Agenzia formativa (Scuola alberghiera)*
 - Tipo di impiego *Formatore (Tecnica professionale di cucina e Tecnica Alberghiera – Area sostegno)*
 - Principali mansioni e responsabilità *Insegnamento*

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) *1988-1990*
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione *A.F.P. Colline Astigiane, Agliano Terme (AT)*
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio *Tecnica professionale di cucina; Igiene; Merceologia*
- Qualifica conseguita *Attestato di scuola professionale alberghiera*
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) *n.p.*

PRIMA LINGUA **ITALIANO**

ALTRE LINGUE

INGLESE

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

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 di comunicare le mie conoscenze tecnico-culinarie con precisione e chiarezza.

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 di coordinare il lavoro di cucina

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Utilizzo del pacchetto Office

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

PATENTE O PATENTI

A e B, automunito

ULTERIORI INFORMAZIONI

ALLEGATI

Autorizzo il trattamento dei dati personali, ivi compresi quelli sensibili, ai sensi e per gli effetti del decreto legge 196/2003.

Novaretto 01/09/16

FIRMA: