



NICOLA MARMUGI

Via Roma 38/A 55049 Torre del Lago
Viareggio (Lu) Tel. 0584/341702
Cell. 3928710699
E-mail: marmu1@hotmail.it

Dati personali

Cod. Fisc. MRMNCL94L24L833G

Luogo di nascita: Viareggio

Data di nascita: 24/07/1994

Formazione

Diploma superiore, presso **Istituto Tecnico Nautico “Artiglio”** di Viareggio, Sezione **Capitani** (votazione 76/100) nell’anno scolastico 2012/2013.

Ho frequentato **"Scuola MADE"** (<http://www.scuolamade.it>), presso la Fondazione Palazzo Boccella (Capannori) nell’anno accademico 2014/2015, dove abbiamo trattato il Management, l’Accoglienza e le Discipline Enogastronomiche. Il percorso è stato completato da uno stage formativo della durata di sei mesi presso il “Grand Hotel Principe di Piemonte” al “Ristorante Regina” di Viareggio gestito dallo Chef pluristellato Giuseppe Mancino.

Altra Formazione di settore (Nautica):

In possesso di attestato dei seguenti **corsi STCW95**: Soccorso e Salvataggio, PSSR, Primo Soccorso, Antincendio Base, Antincendio Avanzato.

Esperienze lavorative

25 Maggio-31 Ottobre 2022 capo partita Breackfast presso Grand Hotel Principe di Piemonte, Executive Chef Giuseppe Mancino.

1 Febbraio-30 Aprile 2022 gastronomo presso Conad, Viareggio.

1 Ottobre-31 Dicembre 2021 capo partita presso Ristorante Pivot Bistrot del mare, Viareggio.

1 Maggio-30 Settembre 2021 secondo di cucina presso Ristorante Maitó Sky, Grand Hotel Principe di Piemonte, Executive Chef Giuseppe Mancino.

1 Giugno-30 Settembre 2020 secondo di cucina presso Ristorante Regina, Grand Hotel Principe di Piemonte, Executive Chef Giuseppe Mancino.

1 Febbraio-31 Dicembre 2019 secondo di cucina presso Ristorante Regina, Grand Hotel Principe di Piemonte, Executive Chef Giuseppe Mancino.

1 Aprile-15 Ottobre 2018 capo partita (secondo di cucina) presso Ristorante Regina, Grand Hotel Principe di Piemonte, Executive Chef Giuseppe Mancino.

1 Aprile-15 Ottobre 2017 capo partita presso Ristorante Regina, Grand Hotel Principe di Piemonte, Executive Chef Giuseppe Mancino.

1 Settembre-30 Marzo 2017 capo partita presso Ristorante Consorzio a Lucca. **1 Aprile-31 Agosto 2016** Aiuto cuoco (capo partita a pranzo) Ristorante Orsa Maggiore Forte dei Marmi, Chef Federico Veronesi, con la consulenza di Giancarlo Morelli (stella Michelin) insignito di un cappello Espresso a fine stagione.

Giugno - Luglio 2012 esperienza di imbarco su Yacht da diporto.

Altre esperienze

Figurante e comparsa nelle rappresentazioni presso il festival Pucciniano, edizioni 2010-11-12-13.

Commesso e collaboratore presso “Le botteghe della Cartapesta”, cooperativa sociale che realizza oggetti con la tecnica della cartapesta viareggina (2013 giugno-luglio).

Lingue straniere

Buona conoscenza dell'inglese (Trinity Certificate, livello 6).

Conoscenze informatiche

Sistemi operativi: Windows.

Programmi: Pacchetto Office, Internet, Outlook, programmi di elaborazione fotografica.

Altre Informazioni

Ha frequentando un corso di astronomia presso la sua scuola.

Buona preparazione fisica, derivata da 6 anni di nuoto e 3 di pallanuoto, a livello agonistico, presso la Società ASN di Viareggio.

Esperienze di formazione e performances di volteggio in equitazione.

Esperienze di formazione e performances in ambito teatrale con l'Accademia dello Spettacolo per Bambini e Ragazzi POLICARDIA TEATRO di Viareggio, fondata e diretta da Andrea Elodie Moretti.

Esperienza di collaborazione, in ambito scolastico, con l'Associazione Firenze Festival per la realizzazione di un film vincitore del Premio Delfino d'Oro.

Il/La sottoscritto/a, consapevole delle conseguenze penali che derivano dal rilascio di false dichiarazioni, ai sensi della Lg. N. 15/68 e del D.P.R. n. 403/98 e successive modifiche e integrazioni, dichiara che le informazioni contenute nella presente scheda corrispondono a verità.

Il/La sottoscritto/a dichiara di essere stato preventivamente informato, all'atto della comunicazione dei propri dati personali, sul loro utilizzo e finalità, così come meglio previsto dall'art. 13 del D. L. vo 196/03. Autorizza, ai sensi dell'articolo 23 del succitato decreto, il trattamento e la diffusione dei propri dati personali limitatamente a finalità pertinenti con i compiti istituzionali.

Firma