

FORMATO EUROPEO PER IL  
CURRICULUM VITAE



**INFORMAZIONI PERSONALI**

**Nome**

ROBERTO DANIELE

**Indirizzo**

Lungomare Colombo,211 - 84129 Salerno

**Telefono**

**3299528226**

**E-mail**

[Danieleroberto4mail.com](mailto:Danieleroberto4mail.com)

**Nazionalità**

Italiana

**Data di nascita**

06-02-85 , Battipaglia (SA)

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Data
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Da Gennaio 2018 - ad'oggi  
Hotel Clorinda - CapaccioPaestum (SA )

Alberghiero  
Maître d'Hotel  
Gestione del ristorante e banqueting,gestione degli'ordini e del personale

- Data
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabili

Da Novembre 2016 - 2017  
Villa Rizzo Resort & Spa – San Cipriano Picentino (SA)

Alberghiero  
Maître d'Hotel  
Gestione del ristorante e banqueting,gestione degli'ordini e del personale

- Data
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Febbraio 2016 – Ottobre 2016  
Savoy Beach Hotel (I Tre Olivi) – CapaccioPaestum (SA)

Alberghiero  
Maître Sommelier  
Gestione e servizio dei vini,gestione della cantina,secondo Maître

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Data</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Anno 2015 Hotel Clorinda - CapaccioPaestum (SA)</p> <p>Alberghiero Maître d'Hotel Gestione del ristorante e banqueting, gestione degli ordini e del personale</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Data</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Anno 2014 Hotel Parco dei Principi - CapaccioPaestum (SA)</p> <p>Alberghiero Maître d'Hotel Gestione del ristorante e banqueting, gestione degli ordini e del personale</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Data</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Aprile 2012 – Aprile 2013 Hotel Ora City Milano – Bresso (MI)</p> <p>Alberghiero Maître d'Hotel Gestione del ristorante e banqueting, gestione degli ordini e del personale</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Data</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Anno 2011 Ristorante La Forchetta – Parma (PR)</p> <p>Ristorazione Maître Gestione del ristorante e banqueting, gestione degli ordini e del personale</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Data</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Luglio 2010 – Dicembre 2010 Ristorante Pizzeria Quartier Libre – Parma (PR)</p> <p>Ristorazione Responsabile ristorante Gestione del ristorante e banqueting, gestione degli ordini e del personale</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Data</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Ottobre 2009 – Luglio 2010 Pane e Vino San Daniele – Parma (PR)</p> <p>Bar Responsabile ai tavoli Gestione dei tavoli e del personale</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Data</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Gennaio 2007 – Aprile 2007 / Dicembre 2007 – Settembre 2009</p> <p>Trattoria del Tribunale – Parma (PR)</p> <p>Ristorazione</p> <p>Responsabile ristorante</p> <p>Gestione del ristorante e banqueting, gestione degli ordini e del personale</p>
---	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Data</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Marzo 2006 – Ottobre 2006 / Maggio 2007 – Novembre 2007</p> <p>I Monelli – PonteTaro (PR)</p> <p>Ristorazione</p> <p>Aiuto pizzaiolo / Responsabile sala</p> <p>1° esperienza in pizzeria; 2° gestione della sala e del personale</p>
---	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Data</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Dicembre 2005 – Marzo 2006</p> <p>La Locanda di Sparafucile – Parma (PR)</p> <p>Ristorazione</p> <p>Chef de Rang</p> <p>Gestione di un rang e servizio ai tavoli</p>
---	---

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Data</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Anno 2005</p> <p>Hotel Ariston – CapaccioPaestum (SA)</p> <p>Alberghiero</p> <p>Chef de Rang</p> <p>Gestione di un rang e servizio ai tavoli</p>
---	---

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Data</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Anno 2003/2004</p> <p>Ristorante Pizzeria Il Tempio – CapaccioPaestum (SA)</p> <p>Ristorazione</p> <p>Chef de Rang</p> <p>Gestione di un rang e servizio ai tavoli</p>
---	---

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Data</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Anno 2002</p> <p>Hotel Zi Carmela – CapaccioPaestum (SA)</p> <p>Alberghiero</p> <p>Chef de Rang</p> <p>Gestione di un rang e servizio ai tavoli</p>
---	--

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Data
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

Anno 2004/2005

Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "R.Virtuoso"

Tecnico dei Servizi della Ristorazione

Diploma 60/100

- Data
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

Anno 2002/2003

Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "R.Virtuoso"

Sala Bar

Diploma di Qualifica 70/100

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### PERSONALI

#### PRIMA LINGUA

Italiano

#### ALTRE LINGUE

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

#### Inglese

Buona

Buona

Buona

#### Francese

Buona

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

Buona

Buona

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### RELAZIONALI

OTTIME CAPACITA' RELAZIONALI FACILITATE DA UNA PREDISPOSIZIONE CARATTERIALE CHE MI PORTA AD ESSERE APERTO ALLO SCAMBIO CON GLI ALTRI, SENZA LIMITI LEGATI A QUALSIASI TIPO DI DIFFERENZA SIA CULTURALE CHE DI PENSIERO.

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### ORGANIZZATIVE

OTTIME CAPACITA' ORGANIZZATIVE MATURE ATTRAVERSO DIVERSE ESPERIENZE LAVORATIVE, NELLE QUALI HO SPESSO RICOPERTO IL RUOLO DI COORDINATORE DI UN TEAM, COMPOSTO MINIMO DA SEI PERSONE CON LE QUALI SONO RIUSCITO SUBITO AD INTERAGIRE SUPERANDO ANCHE DIFFICOLTÀ LEGATE ALLE DIFFERENZE CULTURALI E LINGUISTICHE.

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### TECNICHE

CONOSCENZE INFORMATICHE BUONE

### PATENTE

PATENTE DI TIPO B.

## ULTERIORI INFORMAZIONI

ALL'ESPERIENZE MATURE HO COLLABORATO OCCASIONALMENTE CON ALTRE STRUTTURE ,QUESTO PER MIGLIORARE,APPROFONDIRE E AGGIORNARE LA MIA ESPERIENZA PROFESSIONALE.

- CORSO DI SOMMELIER AIS IN ATTESA DI ESAME FINALE
- SOCIO AIS DAL 2014
- SOCIO AMIRA DAL 2015
- SOCIO SLOW FOOD DAL 2016 CON CUI FREQUENTO CORSI

INOLTRE :

- ANNO 2016/17,2015/16,2014/15,2013/14 PRESSO I.P.S.A.R."R.VIRTUOSO" DI SALERNO IN QUALITÀ DI ESPERTO ESTERNO CON QUALIFICA DI "OPERATORE DELLA RISTORAZIONE- PREPARAZIONE PASTI" AGLI ESAMI DI QUALIFICA PROFESSIONALE "le FP;
- ANNO 2016/17,2015/16,2014/15 PRESSO IIS IPSAR "PIRANESI" DI CAPACCIOPAESTUM IN QUALITÀ DI ESPERTO ESTERNO CON QUALIFICA DI "OPERATORE DELLA RISTORAZIONE-SERVIZI DI SALA BAR" AGLI ESAMI DI QUALIFICA PROFESSIONALE "le FP;
- ANNO 2016/17 ISIS "PANTALEONE COMITE" DI MAIORI (SA) IN QUALITÀ DI ESPERTO ESTERNO CON QUALIFICA DI "OPERATORE DELLA RISTORAZIONE-PREPARAZIONE PASTI" AGLI ESAMI DI QUALIFICA PROFESSIONALE "le FP;
- ANNO 2015/16,2014/15,2013/14 PRESSO IIS"ANCEL KEYS" DI CASTELNUOVO CILENTO (SA) IN QUALITÀ DI ESPERTO ESTERNO CON QUALIFICA DI "OPERATORE DELLA RISTORAZIONE-PREPARAZIONE PASTI" AGLI ESAMI DI QUALIFICA PROFESSIONALE "le FP;
- ANNO 2014/15 PRESSO IIS "FILANGIERI" DI CAVA DE TIRRENI IN QUALITÀ DI ESPERTO ESTERNO CON QUALIFICA DI "OPERATORE DELLA RISTORAZIONE-SERVIZI DI SALA BAR" AGLI ESAMI DI QUALIFICA PROFESSIONALE "le FP;

1

DISPONIBILITÀ IMMEDIATA ANCHE A TRASFERIMENTI. TUTTE LE ESPERIENZE LAVORATIVE E DI STUDIO POSSONO ESSERE COMPROVATE DA CONTRATTI ED ATTESTATI.

**La sottoscritta autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dal D. L. 196/ 03 .**

Data,

Firma