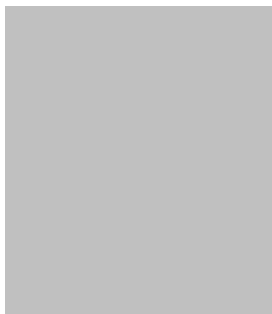


INFORMAZIONI PERSONALI



Stefano Rosolia

📍 Via G. Tramontano, 14, 84016, Pagani, Italia

☎ 3348433204

✉ stefanorosolia42@gmail.com

Sesso Maschile | Data di nascita 15/10/1997 | Nazionalità Italiana

POSIZIONE RICOPERTA
TITOLO DI STUDIO
DICHIARAZIONI PERSONALI

Chef de partie presso Settanta Neo Bistrot, Hotel Carosello.
Diploma Alberghiero.
Mi reputo un ragazzo maturo e responsabile con tanta voglia di crescere e imparare.

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Da Aprile 2018

Chef

Scè Scè Braceria, Via Abate N. Terracciano, 87, 84016, Sant'Egidio Del Monte Albino, (SA).

Da Aprile 2017 a Gennaio 2018

Chef De Partie

Settanta Neo Bistrot, Hotel Carosello, Via Amerigo Vespucci, 19, 84090, Pontecagnano Faiano (SA).

- Responsabile della partita degli antipasti e dei contorni
- Responsabile della partita dei secondi piatti (di mare e di terra)..
- Stoccaggio delle materie prime.
- Preparazione di basi per la pasticceria.
- Servizi di pulizia e sanificazione della cucina e delle sue attrezzature.

Da Febbraio 2016 a Marzo 2017

Chef De Partie

D'Essai Restaurant, Corso Umberto I, 156, 84019, Vietri Sul Mare (SA).

- Responsabile della partita degli antipasti e dei contorni.
- Preparazione di basi per i secondi piatti (di mare e di terra) in aiuto al Primo Chef.
- Stoccaggio di materie prime.
- Preparazione di basi di rosticceria in aiuto al Pizzaiolo.
- Servizi di pulizia e sanificazione della cucina e delle sue attrezzature.

Da Gennaio 2016 a Febbraio 2016

Stagista

Hotel Marguareis, Via Artesina, 6, 12083, Frabosa Sottana, Cuneo

- Preparazione di buffet serale.
- Preparazione di basi di antipasti e secondi piatti e contorni.
- Preparazione di basi di pasticceria.
- Servizi di pulizia e sanificazione della cucina e delle sue attrezzature.

Cuoco

Coffe Time, Via Aniello Califano, 79/81, 84010, Sant'Egidio Del Monte Albino (SA).

Da Ottobre 2015 a Gennaio 2016

- Responsabile di basi di rosticceria.
- Responsabile dei primi piatti.
- Stoccaggio materie prime.
- Gestione ed organizzazione delle comande.
- Gestione ed organizzazione del menu per feste private.
- Servizi di pulizia e sanificazione della cucina e delle sue attrezzature.

Stagista

Hotel Olympia, Via Maestro Serrano Pàrale, 5, 46120 Alboraya, Valencia, Spagna

Dal 15 Settembre 2015 al 30 Settembre 2015

- Preparazione di buffet serale.
- Preparazione di basi di antipasti e secondi piatti e contorni.
- Preparazione di basi di pasticceria.
- Servizi di pulizia e sanificazione della cucina e delle sue attrezzature.

Cuoco

O'ca Pub, Viale della Pace, 31, 84010, Sant'Egidio del Monte Albino(SA)

Dal Giugno 2015 a Settembre 2015

- Responsabile della preparazione di fondi, sughi, carni e basi per la preparazione di panini del menu.
- Responsabile della preparazione di insalate, insalatoni e contorni.
- Gestione ed organizzazione delle comande.
- Stoccaggio delle materie prime.
- Servizi di pulizia e sanificazione della cucina e delle sue attrezzature.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Da a.s.2013/2014 a
a.s.2015/2016

I.P.S.S.E.O.A. Marco Pittoni

Sostituire con il livello
QEQ o altro, se
conosciuto

Diploma Istituto Tecnico e Professionale, Corso di Enogastronomia, 73/100

a.s. 2013/2014

Qualifica Regionale in enogastronomia, 84/100

Attività e associazioni: Italiano, lingua straniera (inglese e francese), alimentazione, cucina (organizzazione del lavoro e di una azienda ristorativa, conoscenza delle competenze e del personale operativo in un'azienda alberghiera, conoscenza base delle preparazioni e finitura di antipasti, primi e secondi piatti e dessert).

da a.s. 2011/2012 a 2012/2013

Liceo Scientifico Mons. B. Mangino

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre

Italiana

Altre lingue

Inglese

COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
A2	A2	A2	A2	A2

Francese

A1

A1

A1

A1

A1

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato
[Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

Competenze comunicative

Possiedo buone competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza da stagista; in particolare, Spagna e Piemonte.

Competenze organizzative e gestionali

Possiedo buone competenze organizzative e gestionali acquisite durante la mia esperienza a Vietri sul Mare, D'essai Restaurant.

Competenze professionali

Possiedo buone competenze organizzative e gestionali che sto acquisendo durante la mia esperienza al Settanta Neo Bristot, grazie ad una cucina innovativa e di territorio dello Chef Angelo Borghese.

Competenza digitale

AUTOVALUTAZIONE

Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Base	Intermedio	Intermedio	Base	Intermedio

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato
[Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione](#)

Altre competenze

Sostituire con altre rilevanti competenze non ancora menzionate. Specificare in quale contesto sono state acquisite. Esempio:
 ▪ falegnameria

Patente di guida

A1/A2/B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni
 Presentazioni
 Progetti
 Conferenze
 Seminari
 Riconoscimenti e premi
 Appartenenza a gruppi / associazioni
 Referenze
 Menzioni
 Corsi
 Certificazioni

Esempio di pubblicazione:

▪ Come scrivere un CV di successo, New Associated Publisher, Londra, 2002.

Esempio di progetto:

▪ La nuova biblioteca pubblica di Devon. Architetto a capo del progetto e realizzazione, della supervisione della commessa e della costruzione (2008-2012).

ALLEGATI

Sostituire con la lista di documenti allegati al CV. Esempi:

▪ copie delle lauree e qualifiche conseguite
 ▪ attestazione del datore di lavoro

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".