

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome  
Indirizzo  
Telefono  
Fax  
E-mail  
  
Nazionalità  
Data di nascita

**APREA GENNARO**  
**VIA NOCERA N°52-54. S. ANTONIO ABATE (NA) C.A.P. 80057**  
**081\8734905 Cell.3209036262**  
**081\8734905**  
**gennaro-88@hotmail.it**

Italiana  
19\05\1988

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 2013 - In corso  
"Il Bagatto" - Via termine bianco, Pagani (SA) -  
Ristorazione ed eventi  
Chef de rang  
4° livello

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 2011 - In corso  
Comune di Sant'Egidio del Monte Albino  
Servizio della refezione scolastica della "Scuola dell'infanzia di San Lorenzo"  
Servizi scolastici  
Chef amministratore di mensa  
Livello B1

## ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 01/06/2010 al 04/09/2010  
D'Auria Sabato Loc.Porto Ottiolu 08020 Budoni (NU) Sardegna  
Ristorante "La Risacca"  
Alberghi, pubblici esercizi  
Addetto alla Cucina  
5° livello

## ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 16/08/2007 al 31/08/2007  
Gruppo "AR Industria Alimentari S.p.A." con sede a S. Antonio Abate (Na) in via Buonconsiglio 396  
Alimentaristi  
Coadiutore Impiegato Tecnico  
4° livello

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

2007/2008  
IPSAR PAGANI  
  
Banqueting – Cucina – sala – ricevimento  
  
Diploma di maturità quinquennale 68/100

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Dal 01/10/2007 al 31/03/2008  
Stage formativo presso "Grand Hotel La Sorrisa" - S. Antonio Abate (NA)  
  
Addetto alla cucina

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

2006/2007  
Stage formativo presso "Hotel Villa Romana" – Minori (SA)  
  
Addetto alla cucina tipica regionale

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

30/10/2007

Per addetti alle attività connesse all'igiene degli alimenti (Decreto dirigenziale regione Campania n° 46 del 23/02/2005)

Somministrazione, manipolazione degli alimenti

Addetto livello rischio 2

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

9 – 13- 30/10/2006

Partecipazione al seminario istituito dal consorzio "Nutrirsi di Arcobaleno" S.T.A.P.AL di Salerno

Conoscenza e valorizzazione delle produzioni agroalimentari tipiche e di qualità della provincia di Salerno

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Dal 01/01/2006 al 31/12/2006

Federazione Italiana Cuochi – Unione Cuochi Regione Campania – Associazione Cuochi Stabiese Equana e Monti Lattari

Allievo

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

10/06/2006

IPSAR "Raffaele Viviani" Castellammare di Stabia (NA)

Cucina – sala – ricevimento

Operatore dei servizi di cucina 74/100

## PRIMA LINGUA

ITALIANO

## ALTRE LINGUE

INGLESE – SUFFICIENTE, FRANCESE - SUFFICIENTE

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

BUONO

BUONO

BUONO

**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.*

**PATENTE O PATENTI**

**ULTERIORI INFORMAZIONI**

**ULTERIORI INFORMAZIONI**

BUONE CAPACITÀ RELAZIONALI E DI PROBLEM SOLVING ACQUISITE DURANTE LE ESPERIENZE LAVORATIVE SVOLTE PRESSO STRUTTURE ALBERGHIERE E GLI ENTI DI FORMAZIONE.

BUONE CAPACITÀ ORGANIZZATIVE ACQUISITE DURANTE LE ESPERIENZE LAVORATIVE E FORMATIVE DI GRUPPO.

BUONE CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE DELL'INFORMATICA DI BASE.  
BUONE CONOSCENZE DEI SISTEMI OPERATIVI WINDOWS 95 – 98 – ME – XP – VISTA  
MICROSOFT OFFICE – INTERNET – PROGETTAZIONE AUTOCAD

Patente di guida A/B  
Certificazione informatica europea EIPASS 7 Moduli User (Luglio 2015)

2006 – Partecipazione al corso di lingua inglese presso il City Camp n°80 ore (Vacanze studio) presso l'istituto B. Longo Pompei in qualità di assistente volontario  
Attività di volontariato sociale presso case di riposo, comunità religiose, istituzioni scolastiche