

# Curriculum vitae

## INFORMAZIONI PERSONALI

### Improta Luigi

 Via Bernardino Martirano 9, 80146 Napoli (Italia)

 3292123535  3920544952

 l.improta@live.it

Sesso Maschile | Data di nascita 26 Set. 89 | Nazionalità Italiana

## ESPERIENZA PROFESSIONALE

01/06/2006–10/09/2006

### Commis de rang / Commis débarrasseur

Ristorante - Self Service - Bar Mimì Gi  
Via G. Porzio IS A3, 80100 Napoli (Italia)

- Servizio ai tavoli
- Servizio di sbarazzo
- Catering (Coffee Break all'interno del CDN)
- Banconista bar
- Ragazzo consegne

Attività o settore Ristorazione collettiva

01/06/2007–30/07/2007

### Aiuto Cuoco - Aiuto Pizzaiolo

Ristorante O' Munaciello  
Piazza del Gesù, 80100 Napoli (Italia)

- Preparazione linea Chef (Taglio e cottura di verdure e affini)
- Preparazione linea Pizzaiolo (Taglio e cottura di Verdure e affini)
- Addetto ai pasti del personale
- Organizzazione frigo

Attività o settore Ristorazione

01/10/2008–alla data attuale

### Chef de rang

T.G.A. srl (HOTEL MAGRI'S e HOTEL TIEMPO)  
Via Sannio, 19, 80146 Napoli (Italia)

- Gestione turnistica personale
- Gestione del personale
- Gestione clientela
- Servizio ai tavoli
- Approvvigionamento materie prime
- Gestione attrezzature

Attività o settore Servizi di alloggio e di ristorazione

01/03/2012–01/10/2013

### Commis de rang / Commis débarrasseur

Villa Doria  
Via Ponti Rossi, 40, 80100 Napoli (Italia)

- Allestimento buffet
- Allestimento angolo bar
- Organizzazione layout sala ristorante
- Servizio ai tavoli
- Servizio di sbarazzo

Attività o settore Banqueting

01/04/2015–30/06/2015

### Chef de rang

Alba Catering  
Via della stadera, 80100 Napoli

Attività o settore Catering e Banqueting

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

01/09/2003–30/05/2006

### Diploma di qualifica: "Operatore dei servizi di cucina"

IPSSAR " Ippolito Cavalcanti"  
Via taverna del ferro, 4, 80146 Napoli (Italia)  
92/100

01/09/2006–30/07/2008

### Diploma di Maturità: "Tecnico dei servizi di ristorazione"

IPSSAR " Ippolito Cavalcanti"  
Via taverna del ferro, 4, 80146 Napoli (Italia)  
100/100

01/09/2006–30/07/2008

### Addetto Banqueting e Catering

IPSSAR " Ippolito Cavalcanti"  
Via taverna del ferro, 4, 80146 Napoli (Italia)  
Programma Regionale integrato a quello curricolare (Ex TERZA AREA)

01/09/2008–01/07/2009

### Diploma di qualifica: "Operatore dei servizi di sala/bar"

IPSSAR "Ippolito Cavalcanti"  
Via taverna del ferro, 4, 80146 Napoli (Italia)  
60/100 (Da privatista)

20/03/2015–30/06/2015

### Corso di Sommelier 1° Livello

Ais Napoli, Napoli (Italia)

16/03/2016–29/06/2016

### Corso di Sommelier 2° Livello

Ais Napoli, Napoli (Italia)

## COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Altre lingue

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	A2	A2	A2	A2	A1
Francese	A1	A1	A1	A1	

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato  
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative

- Buone competenze comunicative nei confronti dei colleghi, e soprattutto coi clienti. Con quest'ultimi riesco ad intrattenere discorsi di vario genere, soprattutto di tipo settoriale.

Competenze organizzative e gestionali

- Buona organizzazione della gestione dello staff;  
- Buona gestione delle materie prime, sia per gli acquisti che consumi;

## Curriculum vitae

- Ottima organizzazione del segmento ristorativo (layout ristorante);
- Ottima organizzazione di buffet e servizio al tavolo;

### Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente autonomo	Utente autonomo	Utente autonomo	Utente base	Utente autonomo

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

## Patente di guida A – B

**Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base art. 13 del D. Lgs. 196/2003.**

L

U

i