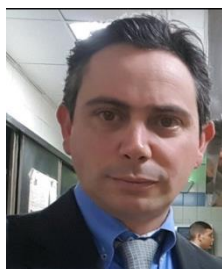


INFORMAZIONI PERSONALI



Antonio Falco

Via Cavour,8 – 80023 Caivano (Na)

3398782086

patry.falco@alice.it



Sesso M | Data di nascita 30/06/1973 | Nazionalità Italiana

Candidatura: esperto/esterno/docente

Attualmente docente tecnico pratico di enogastronomia settore “cucina” presso “I.P.S.S.E.O.A. Ferraioli

Titoli di studio:

- Diploma di qualifica “Addetto ai servizi alberghieri di cucina”
- Diploma di maturità “tecnico delle attività alberghiere”
- Attestato di formazione “corso rischio 2(CAT B) per addetti alla produzione, somministrazione manipolazione degli alimenti.

OCCUPAZIONE PER LA QUALE
SI CONCORRE
POSIZIONE RICOPERTA
OCCUPAZIONE DESIDERATA
TITOLO DI STUDIO
DICHIARAZIONI PERSONALI

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Docente tecnico pratico di cucina dall’anno scolastico 2000/2001 presso istituti professionali alberghieri.

Dal 01/05/2010 “Palazzo nemo eventi” Nola (NA)(presenze sporadiche); collaboratore dello staff di cucina ; in occasione di solo banchetti con particolare rilevanza qualitativa e quantitativa, secondo necessità della società,con rapporto di lavoro a “prestazione occasionale “

Dal 01.12.2006 al 30/04/2010

Ristorante “Villa Shardana”(CE)

Con mansione Chef consultant

Realizzazione eventi e banchetti con rapporto di lavoro a “prestazione occasionale “

Stagione estiva 2006-da Aprile a Ottobre

Ristorante “Sun’s Royal Park”Cervino (CE)

Con mansione cuoco capo partita

Stagione estiva 2005-da Aprile a Ottobre

Ristorante “Sun’s Royal Park” Cervino (CE)

Con mansione cuoco capo partita

Stagione estiva 2004-da Aprile a Ottobre
Ristorante "Sun's Royal Park" Cervino (CE)
Con mansione cuoco capo partita

Stagione estiva 2003
Ristorante "Capparella" Casagiove (CE)
Con mansione cuoco responsabile

Stagione estiva 2002-da Marzo ad Ottobre
"King's" Residence Hotel **** Palinuro (SA)
Con mansione di Sous chef di cucina

Da Ottobre 2001 a Marzo 2002
Collaborazione occasionale in "banchettistica e congressuale"
"Grand Hotel Plaza"***** Roma

Stagione estiva 2001-da Marzo a settembre
Hotel "Le Dune" S.P.A. **** Sabaudia (LT)
Con mansione di Sous chef di cucina 3° liv.

Da novembre 2000 a febbraio 2001
Hotel "Michelangelo" Star Hotel****Roma
Con mansione di secondo chef 3° liv.

Stagione estiva 2000-da aprile ad ottobre
Hotel "Capri Palace" S.P.A. *****L Anacapri (NA)
Con mansione cuoco capo partita

Dal 01/06/1999 al 27/03/2000
Hotel "Holiday Inn"**** Pinetamare (CE)
Con mansione cuoco capo partita

Da marzo a maggio 1999
Grand Hotel "Duca d'Este"**** Bagni di Tivoli (Roma)
Con mansione cuoco capo partita

Dal 01/11/1998 al 28/02/1999
Ristorante "Re Burlone" Maddaloni (CE)
Con mansione cuoco responsabile

Stagione estiva 1998
Dal 01/04/1998 al 31/10/1998
Grand Hotel "Excelsior Vittoria"*****L Sorrento (NA)
Con mansione cuoco capo partita

Stagione invernale 1997/1998
Dal 16/12/1997 al 15/03/1998
Park Hotel "Bozzi"**** Aprica (SO)
Con mansione cuoco capo partita

Stagione estiva 1997

Dal 01/05/1997 al 30/09/1997

Hotel "Le Dune" S.P.A. **** Sabaudia (LT)

Con mansione cuoco capo partita

Dal 01/04/1996 al 10/03/1997

Hotel "Zagarella" **** Castelvoturno (CE)

Con mansione di Commis di cucina

Stagione invernale 1995/1996

Dal 10/12/1995 al 31/01/1996

Hotel "Delberg Palace" *** Pizzofferrato

Con mansione di Commis di cucina

Stagione estiva 1995

Dal 01/04/1995 al 31/10/1995

Hotel "Sirena Palace" **** Durazzano (BN)

Con mansione di Commis di cucina

Dal 01/02/1994 al 31/01/1995

Ristorante "Taverna dei Mannesi" Casagiove (CE)

Con mansione di Commis di cucina

Estate 1991

Hotel "Pisani" *** (CE)

Con mansione di apprendista cuoco

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Attestato di frequenza – corso di formazione " FOOD CONTROL & MANAGEMENT rilasciato da " La nuova ristorazione " di Gas Luppino 19- 20 Marzo 2018

Attestato di partecipazione al CORSO DI CUCINA d'AUTORE
" LA CUCINA DEI CUOCHI IN CUCINA" docenza del maestro
CHEF SERGIO MEI – Maddaloni 01-02 Febbraio 2017
Scuola DOLCE & SALATO

Attestato di partecipazione al corso di formazione
" TUTOR FACILITATORE E LEGGE N.107/2015
Conseguito presso I.S.I.S. " E. Sereni "

17/02/2016 – 16/03/2016 rilasciato da “ ASSOCIAZIONE ITALIANA
MAESTRI CATTOLICI “

Attestato di partecipazione al corso di formazione per addetti al
“PRIMO SOCCORSO “secondo quanto previsto dall’art.37 comma
9 D. Lgs 81/08 e s.m.i associazione “ So. La. Vi. Onlus
Rilasciato il 25 Febbraio 2016

Investitura/insignito con diploma “ DISCEPLES ESCOFFIER
INTERNATIONAL “ rilasciato da Bernard - Louis Jaunet
Place du General de Gaule – DELEGAZIONE REGIONE
CAMPANIA – NAPOLI 24/11/2015

Attestato di partecipazione al corso di formazione “ ALTERNANZA
SCUOLA LAVORO – rilasciato dall’istituto Torrente di Casoria il
28/02/2015

Attestato di OPERATORE BLS-D rianimazione cardiopolmonare di
base e defibrillazione precoce – rilasciato da “SALAVAMENTO
ACADEMY “ in data 30/11/2013 con rinnovo biennale.

Attestato di partecipazione “ MASTER SUL POMODORO SAN
MARZANO rilasciato da Sapere Sapore con la partecipazione di
Solania, presso ipsar Domenico Rea in data 30 Novembre 2011

Attestato di partecipazione Regolamento CE N° 852/2004 CAP XII
Corso di formazione e aggiornamento in materia di igiene
alimentare secondo la metodologia H.A.C.C.P. rilasciato da
S.Di M- service s.r.l. 14 – 15 Giugno 2006

Attestato di partecipazione Corso sul D. Lgs 155/97 – H.A.C.C.P.
Rilasciato da Ippocratica Diagnostica - CAVALLO
In data 9/05/2002

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Lingua Italiana

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Competenze comunicative ▪ possiedo buone competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza nel settore ristorativo

Competenze organizzative e gestionali ▪ Buona collocazione in feedback tra docente e discente

Competenze professionali ▪ Applicazione brainstorming nelle varie fasi di apprendimento.

Patente di guida Patente
B

ULTERIORI INFORMAZIONI

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Pubblicazioni Presentazioni Progetti Conferenze Seminari Riconoscimenti e premi Appartenenza a gruppi / associazioni Referenze Menzioni Corsi Certificazioni | <ul style="list-style-type: none"> Partecipazione a vari convegni organizzati dalle varie associazioni cuochi provinciali, appartenenti all'unione regionale cuochi della Campania (U.R.C.C.) Partecipazione al convegno " associazione provinciale cuochi Caserta " svolto il 25/01/2000 presso l' Hotel " Holiday Inn " di Castelvoturno, con riconoscimento di targa di merito per l'impegno profuso. Iscritto alla Federazione Italiana Cuochi - regione Campania – associazione provinciale cuochi Napoli (A.P.C.N.) Vice segretario(ex consigliere) del direttivo dell'associazione provinciale cuochi Napoli(A.P.C.N.) anno 2007/2011 |
|--|---|

ALLEGATI

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".

IN FEDE
ANTONIO FALCO