



**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	FRANCESCO MACCARRONE
Indirizzo	VIA ANTONIO DELBECCHI 44 (18100) IMPERIA
Telefono	340-0871230
Fax	
E-mail	francescomaccarrone208@hotmail.com
Nazionalità	italiana
Data di nascita	07/02/80

In fede

Imperia il 23-04-2023

Francesco Maccarrone

ESPERIENZA LAVORATIVA

dal 18-8-1997 al 5-9-1997
dal 13-8-1998 al 31-8-1998
dal 4-7-1999 al 5-9-1999
dal 18-7-2000 al 24-9-2000
dal 12-10-2000 al 22-12-2000
da gennaio 2021 a aprile 2023
dal 9-6-2003 al 16-8-2003
dall 1-1-2004 al 28-5-2004
dal 9-11-2005 al 22-4-2006
da maggio 2006 a maggio 2008
dal 19-5 al 10-8-2008
dall 1-4-2009 al 13-6-2009
dall 1-9 al 22-11-2009
dal 5-1-2010 al 12-6-2010
dal 14-8 al 31-12-2010
dal 8-9-2010 al 12-9-2010
dal 18-9-2010 al 15-6-2010
dal 12-9-2011 al 23-12-2011
dal 9-1-2012 al 8-6-2012
dal 28-9 al 8-2-2013
dal 12-9-2013 al 12-6-2014

ASSUNTO COME MAGAZZINIERE PART-TIME PRESSO LA COMMERCIALE ALPI DEL MARE
ASSUNTO COME APPRENDISTA CUOCO FULL TIME PRESSO BAIA SARACENA DI BOAZZO ELIO
ASSUNTO PRESSO TOURING VACANZE COME COMMIS DI CUCINA FULL TIME
ASSUNTO PRESSO TOURING VACANZE COME COMMIS DI CUCINA FULL TIME
ASSUNTO PRESSO COMUNE DI IMPERIA COME CUOCO FULL TIME
ASSUNTO COME CUOCO PRESSO RISTORANTI ITALIANI NEL REGNO UNITO
ASSUNTO PRESSO STABILIMENTO BALNEARE SOGNI D ESTATE COME CUOCO FULL TIME
ASSUNTO PRESSO DIVIN MAESTRO DIANO MARINA COME CUOCO FULL TIME
ASSUNTO COME BARISTA PRESSO BAR BASILIO DI MERELLO CORRADO COME BARISTA PART TIME
ASSUNZIONE PRESSO CATENA DI ALBERGHI E VILLAGGI IN TUNISIA A DJERBA COME CHEF SHOW COOKING
ASSUNTO PRESSO TOURING VACANZE COME CAPO PARTITA FULL TIME
ASSUNTO PRESSO SERIS COME AIUTO CUOCO PART TIME
ASSUNTO PRESSO TROPICAL SNC CUOCO TEMPO INDETERMINATO
ASSUNTO PRESSO SERIS COME AIUTO CUOCO PART TIME
ASSUNTO PRESSO CIRCOLO ARLEP CUOCO FULL TIME LAVORO INTERMITTENTE
ASSUNTO DAL RISTORANTE CACCIATORI PER MANIFESTAZIONE VELE D EPOCA COME CUOCO
ASSUNTO ALLA SERIS COME AIUTO CUOCO PART TIME
ASSUNTO COME AIUTO CUOCO PART TIME ALLA SERIS
ASSUNTO PRESSO SERIS COME AIUTO CUOCO PART TIME
ASSUNTO PRESSO SERIS COME AIUTO CUOCO PART TIME
ASSUNTO ALLA SERIS COME CUOCO PART-TIME

dal 09-2015 a tutt oggi

Assunto alla seris come cuoco in categoria protetta a tempo indeterminato part-time

Nei periodi estivi quando le mense erano chiuse ho sempre lavorato nelle spiagge(koko beach, IL LIDO, PRINO BEACH) o chioschi(quelli della rabina situato in borgo prino

Da maggio 2022 ad oggi

Chef e responsabile di cucina presso alcuni ristoranti situati in Francia

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Dal 1995 al 2000

Maturità alberghiera all ipssar ad Arma di Taggia (istituto professionale per i servizi di stato alberghiero e della ristorazione) con punteggio 70/100

nel 2013

vice campione nazionale di cucina calda a squadre con la Regione Liguria

In fede

Imperia il 23-04-2023



In fede

Imperia il 23-04-2023

Francesco Maccarone

Capacità nel gestire un magazzino merci, capacità nel gestire personale

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

[ITALIANO SCRITTO E PARLATO]

ALTRE LINGUA

[INGLESE E FRANCESE]

- 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.

LAVORANDO IN CUCINA HO ACQUISITO LA CAPACITÀ NEL GESTIRE DEL PERSONALE, ORGANIZZARE TURNI DI LAVORO, RELAZIONANDOMI ANCHE CON LA CLIENTELA DEI VARI POSTI DI LAVORO.

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.

HO COORDINATO UN TEAM DI PERSONE CHE LAVORAVANO CON ME IN VARIE CUCINE, FATTO ORARI, TURNI DI RIPOSO, GESTITO CAMBUSE PER LA CUCINA, FORMULATO MENÙ DI CUCINA ATTENENDOMI SCRUPOLOSAMENTE AI BILANCI DELLE VARIE ATTIVITÀ.

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

BUON USO DEL COMPUTER E DEI PROGRAMMI DA LAVORO EXEL, POWER POINT, ETC.... USO PERFETTO DI ATTREZZATURE DA CUCINA.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

CREATIVITÀ NEI PIATTI DI CUCINA E FANTASIA

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

CAPACITÀ NELL'APPRENDERE VELOCEMENTE TUTTO QUELLO CHE GLI SI SPIEGA E VEDO, SEMPRE DISPONIBILE A QUALSIASI ORA O MOMENTO DEL GIORNO.

PATENTE O PATENTI

PATENTE A

ULTERIORI INFORMAZIONI

Uscito dall'istituto alberghiero Eleonora Ruffini di Arma di Taggia con 70/100, ho dedicato tutti questi anni alla conoscenza e all'esperienza nel settore ristorazione. Ho acquisito un diploma di esperto nell'area di food and beverage manager, ho fatto tutti i corsi sulla sicurezza normale, da preposto con gestione di personale e quello di HACCP. Nel febbraio 2013 ho partecipato ai campionati internazionali d'Italia di cucina calda con il Team Liguria diventando vice campione nazionale. Disponibile a fare dimostrazioni o qualsiasi altra mansione.

In fede

Imperia il 23-04-2023

