

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	MARCO CAMELI
Indirizzo	LOCALITÀ CANONICA-CIPRESSO 32-A
Telefono	3349560810
E-mail	Camelimarco93@yahoo.it
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	18 MARZO 1993

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date: Novembre 2018- Oggi
• Nome e indirizzo del datore di lavoro: La Bontega, via Agnoletti 42, 50052 Certaldo (FI)
• Tipo di azienda o settore: Gelateria-pasticceria
• Tipo di impiego: Titolare e gestore dell'attività
• Principali mansioni e responsabilità: Gestione commerciale e produttiva dell'attività, preparazione di tutti i prodotti (gelato, pasticceria fresca e secca), vendita al pubblico
- Date: Maggio-Ottobre 2018; Aprile-Ottobre 2017; Marzo-Ottobre 2016; Maggio-Ottobre 2015; Maggio-Settembre 2014
• Nome e indirizzo del datore di lavoro: Hotel Club Alle Dune, via Milano 14, 57022 Marina di Castagneto Carducci (LI)
• Tipo di azienda o settore: Albergo-ristorante
• Tipo di impiego: Responsabile cucina hotel
• Principali mansioni e responsabilità: Preparazione menù hotel, ordini merci, organizzazione lavoro della cucina, preparazione buffet freddo
- Date: Gennaio-Maggio 2018
• Nome e indirizzo del datore di lavoro: Fuoco Matto, via ventisette Aprile 16, 50129 Firenze
• Tipo di azienda o settore: Ristorante-pizzeria
• Tipo di impiego: Cuoco
• Principali mansioni e responsabilità: Responsabile piatti caldi (primi e secondi)
- Date: Novembre 2016-Marzo 2017
• Nome e indirizzo del datore di lavoro: The Fisherman Burger, Piazza Pasquale Paoli 15, 00186 Roma
• Tipo di azienda o settore: Ristorante di pesce
• Tipo di impiego: Cuoco
• Principali mansioni e responsabilità: Preparazione linea panini di pesce, pulizia e lavorazione pesce

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dicembre 2014-Aprile 2015
 Hotel Los Andes; via dolomiti 5; 38030 Castello-molina di Fiemme (TN)
 Albergo
 Cuoco responsabile partita primi e dolci
 Preparazione linea dei primi, preparazione insalate, preparazione dolci della cena, preparazione colazioni salate

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Marzo-Ottobre 2013
 Miramare, via del Tirreno 23, 57022 Marina di Castagneto Carducci (LI)
 Ristorante e albergo
 Capo partita secondi
 Lavorazione pesce, preparazione secondi e contorni carta e mezza pensione
 preparazione colazioni, controllo frigoriferi e congelatori

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale

2007-2012
 Istituto professionale per i servizi alberghieri della ristorazione "F. Enriques"
 Via Duca d'Aosta 65, 50051 Castelfiorentino (FI)
 Cucina, sala bar, economia aziendale, scienze dell'alimentazione, matematica, norme sicurezza (T.U. 81), HACCP, lavorazione cioccolato
Diploma di tecnico dei servizi della ristorazione (cucina)
 80/100

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUA

INGLESE

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

Buona
 Buona
 Buona

FRANCESE

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

Buona
 Buona
 Buona

CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE

Ottime capacità organizzative sulle mansioni da svolgere e nell'ordine dei materiali della cucina; rigorosa attenzione per pulizie ed ordine di locali e attrezzature; ottime capacità d'istruzione acquisite attraverso gli insegnamenti agli stagisti

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE

Ottime capacità nella creazione e sviluppo di prodotti e di idee

PATENTE O PATENTI

Patente B con mezzo proprio