

**FORMATO EUROPEO PER
IL CURRICULUM VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Telefono
Fax
E-mail

Nazionalità
Data di nascita

PROVENZANO TEODORA

/

/

/

Italiana

/

ESPERIENZA LAVORATIVA

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

DA 16 / 12 / 2018 AL 31 / 03 / 2019

I Capricci degli Dei di Sacripanti Giacomo
Ascoli Piceno
Ristorante
Chef

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

2018

Vivenda S.P.A.

Ristorazione collettiva

Esperienza didattica culinaria per progetti di educazione alimentare, rivolti a bambini della scuola dell'infanzia e primaria

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di

DA 30 / 08 / 2018 AL 14 / 11 / 2018

I tesori delle Marche s.n.c. di Stefania Martelli e Anita Nicolai

lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	Ristorante Il Portone Chef
• Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	Da 06 / 02 /2018 al 13 / 02 / 2018 Pasta all' uovo Martelli di Tempera Cesare & C. s.n.c. Ascoli Piceno produzioni di paste alimentari, e prodotti farinacei simili Preparatore di paste artigianali
• Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	Da 14 / 02 / 2008 al 31 / 12 / 2017 L.&M. Snc di Provenzano T. e Petrucci M. Ascoli Piceno Ristorante Peperoncino Chef Owner and General Manager
• Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	Dal 04 / 04 / 2007 al 14 / 05 / 2007 Adecco società di fornitura di lavoro temporaneo spa Ascoli Piceno Servizi di ricerca, selezione di fornitura di personale Operatore generico di produzione
• Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	Dal 01 / 02 / 2006 al 16 / 09 / 2006 Società cooperativa Copra Ascoli Piceno Cooperativa di produzione e di prestazioni accessorie alla produzione Cuoco
• Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	Dal 17 / 01 / 2005 al 31 / 01 / 2006 Gama spa Ascoli Piceno Alberghi Ristoranti Cuoco

- Date (da – a) Dal 29 / 01 / 2004 al 31 / 12 / 2004
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Cecchini Mafalda
Ascoli Piceno
- Tipo di azienda o settore Settore Mense
- Tipo di impiego Operatore Generico di Produzione
- Principali mansioni e responsabilità

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) Dal 1991 al 1996
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione I.P.S.S.A.R. Istituto Professionale Statale per i servizi alberghieri e della ristorazione di Castrovillari (CS)
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Alimentazione, Cultura d'impresa, Laboratorio di cucina, Marketing e Budget
- Qualifica conseguita Diploma Tecnico delle attività alberghiere
- Livello nella classificazione 46 / 60
- Date (da – a) Dal 1991 al 1994
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione I.P.S.S.A.R. Istituto Professionale Statale per i servizi alberghieri e della ristorazione di Castrovillari (CS)
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Alimentazione, Laboratorio di cucina
- Qualifica conseguita Operatore ai servizi di ristorazione settore cucina
- Livello nella classificazione 80 / 100

CAPACITÀ E COMPETENZE

PRIMA LINGUA

Italiano

ALTRE LINGUE

Inglese

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

Buono

Buono

Buono

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Ottime capacità relazionali maturate attraverso la partecipazione a gruppi sportivi e culturali.

CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE

Capacità organizzative nella gestione del personale di cucina, gestione totale delle attività inerenti alla ristorazione.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Utilizzo di macchinari specifici nel settore della ristorazione.

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

Tecniche di impiattamento, Food Styling. Decorazioni torte.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Esperienza e competenza in Banqueting e servizi Catering.

PATENTE O PATENTI

Patente B, Automunita

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003.

Data 29-05-19

Firma

