

FORMATO EUROPEO PER
IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **PROVENZANO TEODORA**
Indirizzo
Telefono
Fax
E-mail

Nazionalità **Italiana**

Data di nascita

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 didattiche culinarie per progetti di educazione alimentari, 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

<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>lavoro</p> <p>Ristorante Il Portone</p> <p>Chef</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Da 06 / 02 /2018 al 13 / 02 / 2018</p> <p>Pasta all' uovo Martelli di Tempera Cesare & C. s.n.c.</p> <p>Ascoli Piceno</p> <p>produzioni di paste alimentari, e prodotti farinacei simili</p> <p>Preparatore di paste artigianali</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Da 14 / 02 / 2008 al 31 / 12 / 2017</p> <p>L.&M. Snc di Provenzano T. e Petrucci M.</p> <p>Ascoli Piceno</p> <p>Ristorante Peperoncino</p> <p>Chef</p> <p>Owner and General Manager</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Dal 04 / 04 / 2007 al 14 / 05 / 2007</p> <p>Adecco società di fornitura di lavoro temporaneo spa</p> <p>Ascoli Piceno</p> <p>Servizi di ricerca, selezione di fornitura di personale</p> <p>Operatore generico di produzione</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Dal 01 / 02 / 2006 al 16 / 09 / 2006</p> <p>Società cooperativa Copra</p> <p>Ascoli Piceno</p> <p>Cooperativa di produzione e di prestazioni accessorie alla produzione</p> <p>Cuoco</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Dal 17 / 01 / 2005 al 31 / 01 / 2006</p> <p>Gama spa</p> <p>Ascoli Piceno</p> <p>Alberghi Ristoranti</p> <p>Cuoco</p>

- 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 Castrovilliari (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 Castrovilliari (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
ALTRÉ LINGUE	
	Inglese
• Capacità di lettura	Buono
• Capacità di scrittura	Buono
• Capacità di espressione orale	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.
ALTRÉ 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 <u>29-05-19</u>	Firma