

DOMENICO MARIO CENTO

Cell: 3331560202

e-mail: paesimontani@gmail.com Domicilio :

Via Scienze, Ferrara

Nato a: Siderno (RC) il 3/10/1983.

Nazionalità: Italiana.

Stato civile: celibe



FORMAZIONE:

- 2021 : Corso di alta formazione in "Strategie e gestione del turismo enogastronomico" conseguito presso Università Mercatorum
- 2020: Diploma Scuola Alberghiera "Orio Vergani" FERRARA Punteggio : 99/100
- 2019: Qualifica professionale Sommelier presso AIS (Associazione Italiana Sommelier).
 - 2019:Qualifica regionale Operatore della Ristorazione
- Attestato cucina per celiaci rilasciato da AIC (associazione italiana celiaci)
- Attestato Formazione per il Personale Alimentarista livello 2 (Haccp)
- Attestato di PRIMO SOCCORSO presso la Camera di Commercio di Treviso (2011)
- Diploma RAGIONERIA conseguito nel 2002 presso l'Istituto tecnico Ten. Col. Giovanni Familiari Qualifica di Perito COMMERCIALE. Punteggio: 66/100

PATENTI:

B, C, D,CQC e scheda tachigrafa

ESPERIENZE DI LAVORO:

- Ottobre 2021 a oggi collaboratore scolastico.
- Da giugno 2020 a novembre 2020 part-time operatore di cucina presso Laboratorio Gastronomico "la manu in pasta" FERRARA.
- Giugno-Luglio 2019 Aiuto cuoco presso Hotel la Villein Alta Badia(Alto Adige)
- Da giugno 2015 al 30/06/2018: responsabile logistica e corriere addetto al trasporto di farmaci zona Triveneto
- Banchettistica come AIUTO CUOCO presso Scuola Alberghiera di Ferrara.
- Estate 2014 stagione estiva presso ristorante sul mare la Lampara come AIUTO CUCINA (pulizia pesce,sfilettatura,taglio verdure e addetto friggitrice).
- Dal 04/04/2012 al 2014: gestore sala scommesse Punto Snai di Padova e Verona
- Inverno 2012 stagione invernale AIUTO CUOCO presso ristorante nei pressi impianti di risalita " Cesana".
- Dal 2010 al 2011: gestore distributore di benzine a Treviso
- Dal 2008 al 2009: autista di furgoni trasporto merci al nord Italia e all'estero

- Dal 2005 al 2009 Aiuto Cucina nei fine settimana e festivi presso ristorante per cerimonie da 300 posti "il Faro" .
- Dal 2005 al 2009: precario presso vigili del fuoco Con servizio Cucine nelle stagioni Boschive
- Dal 2002 al 2004: manovale presso cantieri edilizi e bracciante agricolo
- Da dicembre 2003 a dicembre 2004: servizio di leva con servizio nelle cucine
- Estate del 2001: lavapiatti presso un ristorante per cerimonie con 400 posti

CONOSCENZA LINGUE STRANIERE:

- Inglese (scritto e parlato): scolastico ● Francese (scritto e parlato): buono

CONOSCENZE INFORMATICHE:

- WORD, EXCELL, POWER-POINT: base ● INTERNET: buono

CAPACITA' LAVORATIVE:

- Predisposizione al lavoro di gruppo
- Attitudine a lavorare per obiettivi
- Buone doti comunicative e ottime capacità organizzative
- Elevata flessibilità
- Ottima conoscenza zona Triveneto

Autorizzo il trattamento dei dati in conformità a quanto previsto dal DL 196/03.

Domenico Mario Cento