

FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **FEDELE GIANLUCA**  
Indirizzo **127 VIA DELLA MARTINICA 00121 ROMA RM ITALIA**  
Telefono **Cell. 393 9721593**  
Fax  
E-mail **fedelegianluca1966@libero.it**

Nazionalità **ITALIANA**  
Data di nascita **7 DICEMBRE 1966**

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **01/12/16 – 15/08/18 01/12/18 alla data odierna**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **AGRITURISMO POGGIO DEI CAVALIERI – Via Casale S.Nicola 425 00123 ROMA RM**  
Cucina tradizionale e romana, carne, pesce, vegetariana, banchettistica ed eventi
- Tipo di azienda o settore **CCNL Turismo piccoli esercizi Qualifica Cuoco full time**
- Tipo di impiego **Chef ai primi, secondi ,contorni, pasticceria, (cucina vegetariana, vegana,celiaca). Buone**
- Principali mansioni e responsabilità **capacità di relazione, ottima organizzazione e gestione della brigata, ordini fornitori, gestione delle risorse, preparazione dei menù, food cost**
  
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **01/09/18 – 30/11/18**  
**BIOPAPILLA - Via della Seta - 00144 ROMA RM**
- Tipo di azienda o settore **Cucina vegetariana e vegana**
- Tipo di impiego **CCNL Turismo piccoli esercizi Qualifica Cuoco full time**
- Principali mansioni e responsabilità **Chef ai primi, secondi ,contorni, pasticceria, (cucina vegetariana, vegana). Buone**  
**capacità di relazione, ottima organizzazione e gestione della brigata, ordini fornitori,**  
**gestione delle risorse, preparazione dei menù, food cost**

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

**25/01/16 – 30/11/16**

NIBIRU SPACE BAR Via del Gazometro16 00154 ROMA RM  
Cocktail bar – Apertirivi – Ristorante sola cucina vegetariana , vegana, celiaci.  
CCNL V liv.Turismo piccoli esercizi Qualifica Cuoco part time 24 ore T.Indeterminato

Chef ai primi, secondi ,contorni, pasticceria, (cucina vegetariana, vegana,celiaca). Buone capacità di relazione, ottima organizzazione e gestione della brigata, ordini fornitori, gestione delle risorse, preparazione dei menù, food cost.

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

**15/03/14-21/01/16**

ZENZERO S.R.L. BIORESTAURANT Via Mar dei Sargassi 68 00122 ROMA RM

Ristorante biologico cucina vegetariana , vegana, celiaci, tradizionale, pizzeria, pesce.  
CCNL III liv.Turismo piccoli esercizi part time III livello 20 ore a termine

Chef ai primi, secondi ,contorni, pasticceria, pizzeria (cucina vegetariana, vegana,celiaca,tradizionale, pesce). Buone capacità di relazione, ottima organizzazione e gestione della brigata, ordini fornitori, gestione delle risorse, preparazione dei menù, food cost.

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

**01/05/2013 – 31/12/2016**

RIST. LA VECCHIA MARINA Via della Marina 00122 Ostia  
Ristorante cucina pesce.  
CCNL Turismo piccoli esercizi f livello full time  
Ristorante cucina tradizionale italiana.

Chef ai primi, secondi ,contorni, pesce

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

**01/11/2011 – 31/01/2013**

Ristorante da Tony – Freising (Monaco di Baviera)

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

Chef  
Ristorante cucina tradizionale italiana  
Chef

h

- Date (da – a) **01/04/11 – 01/10/11**
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro **Ristorante pizzeria Villa Venezia – Trier (Francoforte)**
  - Tipo di azienda o settore **Ristorante cucina tradizionale italiana**
  - Tipo di impiego **Chef**
  
- Date (da – a) **2006 - 2008**
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro **Caffè Concerto - Teramo**
  - Tipo di azienda o settore **Ristorante, bruschetteria, paninoteca, gelateria.**
  - Tipo di impiego **Direttore**
  
- Date (da – a) **1997 - 2006**
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro **Ristorante Totò a Montorio al Vomano (TE), Ristorante Olimpia Roseto degli Abruzzi, S. Marco (TE) Pasticceria ed organizzazione catering**
  - Tipo di azienda o settore **Ristorante, pasticceria, organizzazione catering ed eventi**
  - Tipo di impiego **Chef**
  
- Date (da – a) **1993 - 1997**
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro **Ristorante Castelli c/o Aeroporto Tegel di Berlino**  
**Ristorante Totò (Berlino)**
  - Tipo di azienda o settore **Ristorante cucina tradizionale italiana**
  - Tipo di impiego **Chef**
  
- Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro **Ristorante di famiglia Lunch House a San Remo (fianco Casinò)**  
**Ristorante Bellavarda Torino**
  - Tipo di azienda o settore **Ristorante cucina tradizionale italiana**
  - Tipo di impiego **Chef**

## **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

• Date (da – a) **1981/1982**

Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Licenza media inferiore e successivo biennio commerciale (con attestato)**

Principali materie /abilità professionali oggetto dello studio **Stenodattilografia**

• Qualifica conseguita **Stenodattilografo**  
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### PERSONALI

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

#### MADRELINGUA

ITALIANO

#### ALTRE LINGUA

#### FRANCESE

- Capacità di lettura Elementare<sup>7</sup>
- Capacità di scrittura Elementare
- Capacità di espressione orale Elementare

#### TEDESCO

- Capacità di lettura Elementare
- Capacità di scrittura Elementare
- Capacità di espressione orale Elementare.

## 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*

Molta esperienza nell'organizzazione di gruppi di lavoro, gestione di risorse umane e materiali, sia nel settore della ristorazione che nella gestione di locali, rappresentanze di aziende in svariati settori commerciali. Molta esperienza nell'organizzazione di gruppi di lavoro, gestione di risorse umane e materiali, sia nel settore della ristorazione che nella gestione di locali, rappresentanze di aziende in svariati settori commerciali.

## 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.*

Ottime capacità di relazione con gli altri, buona comunicazione con buon feedback.

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### TECNICHE

*Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.*

Nel settore ristorazione non ho alcuna difficoltà a lavorare con tutti i tipi di macchinari o utensili, utilizzo del computer per uso personale

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### ARTISTICHE

*Musica, scrittura, disegno ecc.*

## ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

*Competenze non precedentemente indicate.*

## PATENTE O PATENTI

Patente guida A e B

## ULTERIORI INFORMAZIONI

### ALLEGATI

*Pagina 4 - Curriculum vitae di [ COGNOME, gnome ]*

Per ulteriori informazioni:  
[www.cedefop.eu.int/transparency](http://www.cedefop.eu.int/transparency)

[www.europa.eu.int/comm/education/index\\_it.html](http://www.europa.eu.int/comm/education/index_it.html)  
[www.eurescv-search.com](http://www.eurescv-search.com)