

## Curriculum Vitae di: **Marco Rosi**

### **DATI PERSONALI**

Nome e Cognome: **Marco Rosi**

Residenza: Via Serraia 16 Serre di Rapolano 53040 Siena

Telefono: 345 8868869

E-Mail: [supermarchino93@gmail.com](mailto:supermarchino93@gmail.com)

Nazionalità ITALIANA

Data e Luogo di Nascita 06/04/1993

Stato civile CELIBE

Altre informazioni: Attestato HACCP in corso di Validità

### **ESPERIENZE PROFESSIONALI**

**Date:** *Marzo 2018--Maggio 2018*

**Figura Professionale :** *Aiuto Cuoco e lavapiatti*

**Azienda:** *Ristorante Il Mugolone*

**Mansioni svolte:** Ero aiuto cuoco del ristorante e preparavo sia gli antipasti, che la carne alla brace.

**Date:** *Maggio 2018-Giugno2018*

**Figura Professionale:** *Responsabile dei volantinatori*

**Azienda:** *Comune di Siena*

**Mansioni svolte:** Mi occupavo di portare i volantini per il candidato a sindaco del centrodestra Luigi De Mossi e consigliavo come mettere i volantini ad altri ragazzi che facevano la stessa attività.

**Date:** *Febbraio 2016-Aprile 2016*

**Figura Professionale :** *Aiuto Cuoco,Lavapiatti e ragazzo tutto fare*

**Azienda:** *Struttura alberghiera Il Nido d'Amore Le Colombaie*  
*situato nel comune di Lorenzana (Pisa)*

**Mansioni svolte:** grazie a questa stupenda esperienza ho scoperto e imparato nuovi piatti e decorazioni di piatti che proporrò anche nelle mie prossime esperienze lavorative del settore.

**Date Dicembre 2015 a Gennaio 2016**

**Figura Professionale** *Promoter presso vari negozi di elettronica per la macchina da caffè*

**Azienda:** *Dolce Gusto*

**Mansioni svolte:** Svolgevo e mi occupavo di consigliare al meglio ai clienti dei negozi di elettronica Euronics e altri negozi di acquistare la mia macchina da caffè dopo aver fatto assaggiare loro le bevande messe a disposizione da parte dell'azienda Dolce Gusto.

**Date:** *Da Giugno 2015 A: Luglio 2015*

**Figura Professionale** *Promoter*

**Azienda** *Acqua Fan Village di Cecina ( Li) Acqua Levissima*

**Mansioni svolte:** Svolgevo la mansione di promoter vestito da Super Mario Bros dove invogliavo i bambini a fare le foto con me e ai genitori consigliavo di acquistare l'acqua Iissima di Levissima

**Date** *Da Aprile 2013 a Ottobre 2014*

**Figura Professionale** *Lavoratore agricolo*

**Azienda** *Orto Sociale San Felice Castelnuovo Berardenga Siena*

**Mansioni svolte** *Lavoratore presso l'orto*  
*dove mi occupavo della cura delle piante,semina*

e raccolta delle verdure e affiancamento ai ragazzi disabili dell'orto. Mi prendevo cura di loro e li aiutavo a convivere senza troppi problemi scoprendo così che anche questi ragazzi sono molto speciali e sono delle stupende persone.

### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

Da Ottobre 2012 a Giugno 2013 Stage scolastico formativo presso la Caffetteria Le Oblate (Firenze)

**Aiuto in cucina** e affiancamento dello chef nella preparazione di tutte le portate

Attività o settore: Ristoro

Da Ottobre 2011 a Giugno 2012 Stage scolastico formativo presso Trattoria da Enzo e Piero (Firenze)

**Cameriere di sala**, addetto al bancone e alla preparazione di bevande

Attività o settore: Ristoro

Da: Ottobre 2010 a Giugno 2011 Stage scolastico e formativo presso Hotel San Giorgio (Firenze) **Addetto alla preparazione di prime colazioni**

Attività o settore: Ristoro

Da: Ottobre 2009 a Giugno 2010 Stage scolastico e formativo presso Ristorante Quattro Amici (Firenze)

**Aiuto in cucina** e affiancamento dello chef nella preparazione di tutte le portate

### **COMPETENZE PERSONALI**

**Lingua Madre:** Italiano

**Altre Lingue:** Inglese a livello sufficiente nei contesti della ristorazione

Francese a livello base

### **Competenze professionali**

- Ottima conoscenza dei processi, strumenti e attrezzature di lavoro di una cucina professionale

### **Competenze Informatiche**

- Buona conoscenza del sistema operativo Windows,
- Buona conoscenza degli strumenti di Microsoft Office

### **Competenze Comunicative:**

- Buona Capacità comunicativa e relazioni acquisite durante le esperienze lavorative.
- Ottima capacità di gestire i rapporti umani con persone di diversa età e in ambienti multiculturali.

### **Competenze Organizzative e Gestionali:**

- Responsabile di tutte le attività della sala e coordinamento dello staff, predisporre in sala i tavoli curandone sia la funzionalità sia l'estetica, accogliere i clienti, prendere le ordinazioni servire piatti e bevande e alla fine del servizio portare il conto e ricevere il pagamento, preparazione di antipasti, primi secondi dolci, programmazione menu e relazione con i fornitori,
- saper svolgere le mansioni con capacità e di possedere una buona memoria

**Patente di Guida:** In fase di conseguimento

**AUTORIZZO AL TRATTAMENTO DEI MIEI DATI PERSONALI SECONDO DLGS 196/2003.**

**DATA FIRMA**

**20/04/2019**

**Marco Rosi**



**(ART. 24 D.P.R. 14/11/2002 N.313)**

Il presente certificato non può essere prodotto agli organi della pubblica amministrazione o ai privati gestori di pubblici servizi della Repubblica Italiana (art. 40 D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445), fatta salva l'ipotesi in cui sia prodotto nei procedimenti disciplinati dalle norme sull'immigrazione (d.lgs. 25 luglio 1998, n. 286). Il certificato è valido se presentato alle autorità amministrative straniere.