

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome **COSTANTINO MADONNA**  
Indirizzo **Strada Annunziata, 31 - Torre del Greco (NA)**  
Telefono **081 222 2222**  
E-mail **costantino.madonna@unina.it**  
Nazionalità Italiana  
Data di nascita **11/04/1988**

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a) 11/04/2022 – 31/10/2022
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Hotel "Covo dei Saraceni" – Via Regina Giovanna, 5, Positano
- Tipo di azienda o settore Ristorazione
- Tipo di impiego Cuoco dipartita antipasti
- Principali mansioni e responsabilità Gestione cucina, antipasti, primi e colazioni
  
- Date (da – a) 01/04/2021 – 01/04/2022
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Le Barrique – Via Sedivola, 32, 80059 Torre del Greco
- Tipo di azienda o settore Ristorazione
- Tipo di impiego Aiuto Cuoco
- Principali mansioni e responsabilità Gestione cucina e pulizie
  
- Date (da – a) 30/03/2019 – 31/10/2019
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Fattoria Marrazzo - Via Nazionale, 451, 80059 Torre del Greco
- Tipo di azienda o settore Ristorazione
- Tipo di impiego Aiuto Cuoco
- Principali mansioni e responsabilità Gestione cucina e pulizie
  
- Date (da – a) 05/04/2018 – 31/10/2018
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Hotel Miglio d'oro – Corso Resina, 296 Ercolano (Na)
- Tipo di azienda o settore Ristorazione
- Tipo di impiego Aiuto cuoco e Pizzaiolo
- Principali mansioni e responsabilità
  - Responsabile di apertura e chiusura cucina con redazione delle liste giornaliere riguardanti i menu del giorno;
  - Responsabile utensili e macchinari della cucina;
  - Assistenza allo chef nella rifornimento dei piatti e coordinamento nella brigata di sala per segnalare gli ordini pronti.

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

10/01/2016 – 30/03/2018

Ditta Brancaccio – Via Calabria,38 – Torre del Greco (Na)

Ristorazione pizzeria

Aiuto pizzaiolo

- Preparazione di diversi prodotti da forno (focacce, panzarotti, etc...);
- Preparazione di tutti i tipi di pizze: rotonda, napoletana in teglia;
- Controllo esaurimento scorte e ordini rifornimento ingredienti;
- Controllo pulizia dell'ambiente di lavoro;
- Aiuto pizzaiolo nella preparazione di amalgama e impasto.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

2016/2017

Istituto Iervolino – Angri (SA)

Cucina

Diploma Alberghiero

60/100

## CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUA

INGLESE

ELEMENTARE

ELEMENTARE

ELEMENTARE

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

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI.

- Eccellenti capacità di servizio clienti;
- Sviluppo del personale;
- Gestione dei turni orari;
- Relazioni con la clientela;
- Attento ai dettagli;
- Procedure di apertura e chiusura.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

- Ottima predisposizione e attitudine a lavorare in gruppo per raggiungimento di obiettivi comuni;
- Buona adattabilità a nuovi ambienti e situazioni di lavoro;
- Buone capacità organizzative;
- Entusiasmo, iniziativa e dinamismo hanno sempre caratterizzato, sia nello studio che nel lavoro, il mio modo di essere in continua ricerca di crescita personale e professionale.

<p>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE</p> <p><i>Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.</i></p>	<p>Buona padronanza del computer e del pacchetto office.</p>
<p>PATENTE O PATENTI</p>	<p>B</p>
<p>ULTERIORI INFORMAZIONI</p>	<p><b>DISPONIBILITA' IMMEDIATA</b></p>

**Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base art. 13 del D. Lgs. 196/2003.**

**Data**

**Firma**