

FORMATO EUROPEO CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **Pascarella Alessandro**
Indirizzo **Via Saint Martin des Corleans, 19/b**
Telefono **348.8752197**
Fax
E-mail **Erpasco@gmail.com**
Nazionalità **italiana**
Data di nascita **05/09/1986**

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date **10/10/2015-AD OGGI**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **S.A.S. EI PASO DI CAMARDA D E PERRIN G
Strada Montagnayes, 8 - 11100 Aosta (AO)**
- Tipo di azienda o settore **Ristorazione**
- Tipo di impiego **Cameriere di sala**
- Principali mansioni e responsabilità **Servizio ai tavoli**

- Date **1/1/2014-13/09/2015**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Hotel Comtes de Challant
Frazione Chez Sapin, 95, Fénis AO**
- Tipo di azienda o settore **Ristorazione**
- Tipo di impiego **Cameriere di sala**
- Principali mansioni e responsabilità **Servizio ai tavoli**

- Date **7/9/2011-1/5/2014**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **S.N.C. Bonin Giovanni & C. Hotel Comtes de Challant
Frazione Chez Sapin, 95, 11020 Fénis AO**
- Tipo di azienda o settore **ristorazione**
- Tipo di impiego **cuoco**
- Principali mansioni e responsabilità **Preparazione piatti**

- Date **4/8/2011-4/9/2011**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **S.A.S. Coepi di Piccolo Felice &c. Hotel Planbois FRAZIONE PILA 96 11020 GRESSAN (AO)**
- Tipo di azienda o settore **ristorazione**
- Tipo di impiego **cuoco**
- Principali mansioni e responsabilità **Preparazione piatti**

- Date **24/9/2010-15/7/2011**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Due Di Picche Snc Le Pelerin Gourmand, Via de Tillier Jean Baptiste, 9, 11100 Aosta AO**

- Tipo di azienda o settore **ristorazione**
 - Tipo di impiego **cuoco**
 - Principali mansioni e responsabilità **Preparazione piatti**
- Date **1/1/2009-23/9/2010**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro **S.N.C. Bonin Giovanni & C. Hotel Comtes de Challant
Frazione Chez Sapin, 95, 11020 Fénis AO**
 - Tipo di azienda o settore **Ristorazione**
 - Tipo di impiego **Cameriere di sala**
 - Principali mansioni e responsabilità **Servizio ai tavoli**
- Date **18/4/2008-8/9/2008**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro **S.R.L. RossoAosta
Rossopomodoro
Corso Ivrea, 146, 11100 Aosta AO**
 - Tipo di azienda o settore **Ristorazione**
 - Tipo di impiego **Cameriere di sala**
 - Principali mansioni e responsabilità **Servizio ai tavoli**
- Date **10/3/2007-31/12/2008**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro **S.N.C. Bonin Giovanni & C. Hotel Comtes de Challant
Frazione Chez Sapin, 95 11020 Fénis AO**
 - Tipo di azienda o settore **Ristorazione**
 - Tipo di impiego **Cameriere di sala**
 - Principali mansioni e responsabilità **Servizio ai tavoli**
- Date **20/7/2006-3/9/2006**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro **Ditta Comune Alessandra
Klein Finland Località Tschaval, 50, A, 11020 Tache AO**
 - Tipo di azienda o settore **Ristorazione**
 - Tipo di impiego **Cameriere di sala**
 - Principali mansioni e responsabilità **Servizio ai tavoli**
- Date **22/7/2005-17/10/2005**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro **LUDUS S.R.L. Golf Les Iles, Località les Iles, 3, 11020 Brissogne AO**
 - Tipo di azienda o settore **Ristorazione**
 - Tipo di impiego **Cuoco**
 - Principali mansioni e responsabilità **Preparazione piatti**
- Date **1/7/2003-31/8/2004**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro **Due Di Picche Snc Le Pelerin Gourmand, Via de Tillier Jean Baptiste, 9, 11100 Aosta AO**
 - Tipo di azienda o settore **ristorazione**
 - Tipo di impiego **Cameriere di sala**
 - Principali mansioni e responsabilità **Servizio ai tavoli**
- Date **1/8/2002-4/9/2002**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro **S.R.L. Iniziative AOSTA, Classhotel , Corso Ivrea, 146, 11100 Aosta AO**
 - Tipo di azienda o settore **ristorazione**
 - Tipo di impiego **Cameriere di sala**
 - Principali mansioni e responsabilità **Servizio ai tavoli**

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)

Conseguito il 7/7/2006

Istituto Professionale Regionale Alberghiero di Châtillon

Ristorazione

Diploma Tecnico dei Servizi Ristorativi

Diploma

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

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

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUA

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

FRANCESE

ECCELLENTE

BUONO

ECCELLENTE

ALTRE LINGUA

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

INGLESE

ECCELLENTE

BUONO

BUONO

ALTRE LINGUA

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

SPAGNOLO

BUONO

ELEMENTARE

BUONO

CAPACITÀ E COMPETENZE

RELAZIONALI

LE MIE CAPACITÀ RELAZIONALI SONO OTTIME, COMUNICARE CON I CLIENTI, LAVORARE IN GRUPPO, RISOLVERE PROBLEMI SONO TUTTE COMPETENZE CHE FANNO PARTE INTEGRANTE DEL LAVORO CHE SVOLGO.

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.

OTTIME CAPACITÀ ORGANIZZATIVE, ESSE SONO BASE FONDAMENTALE PER LA RIUSCITA DI UN OTTIMO SERVIZIO DI RISTORAZIONE.

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

ottima conoscenza del computer e in linguaggi di programmazione acquisite autonomamente.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

Le mie competenze in quest'ambito sono limitate al suonare la chitarra.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

SONO UNA PERSONA BRAVA, GENTILE , EDUCATA STACANOVISTA.

PATENTE O PATENTI

B

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003 e all'art 13 del Regolamento UE 20167679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.

25 agosto 2020