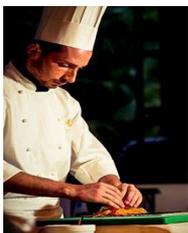


INFORMAZIONI PERSONALI



Michele Mezzarosa

📍 Via Ernani n°32, 06134, Perugia

☎ 3401569171

✉ michelemezzarosa@tiscali.it

Sesso Maschio | Data di nascita 10/06/1993 | Nazionalità Italiana

-POSIZIONE PER LA QUALE SI
CONCORRE

-Sous chef

-TITOLO DI STUDIO

-Diploma di maturità scuola alberghiera

Da 14//04/18 a fine stagione
Datore Di Lavoro

Capo partita garde manger

Ristorante Piccolo Principe 2 stelle michelin Piazza Puccini 1, 55049, Viareggio (LU)

Principali attività e mansioni svolte

- Gestione ed organizzazione della partita e produzione di tutto ciò che è inerente la partita stessa.
- Lavorazioni di carni e pesci
- Varie responsabilità a livello gestionale all'interno della brigata.

Da 26/11/17 a 04/04/2018
Datore Di Lavoro

Sous chef

Grand hotel Royal & Golf 5* , Via Roma 87, Courmayeur, Aosta (AO)

Principali attività e mansioni svolte

- Gestione ed organizzazione di alcuni aspetti pratici e burocratici all'interno della cucina(Stesura di menù, ordini, aspetti gestionali/organizzativi,ecc...)
- Organizzazione delle varie partite e controllo delle varie produzioni
- Lavorazioni di carni e pesci

Da 08/05/17 a 30/09/17
Datore Di Lavoro

Executive chef

Hotel Elite 4*S Viale oriente 64,Jesolo pineta, Venezia (VE)

Principali attività e mansioni svolte

- Gestione ed organizzazione della cucina in tutti i suoi aspetti pratici e burocratici
- Organizzazione delle varie partite e controllo delle varie produzioni

Da 10/12/16 a 30/03/17
Datore Di Lavoro

Responsabile settore carni e pesci

Cristallo hotel spa & resort 5*s Via Rinaldo Menardi , Cortina d'ampezzo , Belluno (BL)

Principali attività e mansioni svolte

- Gestione ed organizzazione della partita dei secondi piatti e tutta la lavorazione di carni e pesci
- Responsabile del sezionamento di quarti interi di carni e pesci di piccole e grandi dimensioni per tutta la brigata
- Organizzazione della partita e controllo delle varie produzioni
- Varie responsabilità a livello gestionale all'interno della brigata.

Da 01/04/16 a 30/11/16
Datore Di Lavoro

Junior sous chef

Ristorante Villa D'Amelia 1 stella michelin, Via Manera 1,Benevello (CN)

Principali attività e mansioni svolte

- Gestione ed organizzazione della partita dei primi e produzione di tutto ciò che è inerente la partita stessa.
- Organizzazione delle varie partite e controllo delle varie produzioni
- Varie responsabilità a livello gestionale all'interno della brigata.

Da 01/06/15 a 30/11/15
Datore Di Lavoro

Chef de parti

Ristorante Villa D'Amelia 1 stella michelin, Via Manera 1, Benevello (CN)

Principali attività e mansioni svolte

- Gestione ed organizzazione della partita dei primi e produzione di tutto ciò che è inerente la partita stessa.
- Organizzazione della partita dell'entrametteria e produzioni varie di paste fresche semplici e farcite, all'uovo e di grano duro.
- Varie responsabilità a livello gestionale all'interno della brigata.

Da 15/10/14 a 30/05/15
Datore Di Lavoro

Demi chef

Armani Hotel Milano****S, Via Alessandro Manzoni 31, Milano

Principali attività e mansioni svolte

- Gestione ed organizzazione della partita degli antipasti e produzione di tutto ciò che è inerente la partita stessa.
- Organizzazione della partita dell'entrametteria e produzioni varie di paste fresche semplici e farcite, all'uovo e di grano duro.

Da 01/05/14 a 30/09/14
Datore Di Lavoro

Demi chef entremetier

Hoel Du Lac et Du Parc Grand Resort ****, Viale Rovereto 44, 38066, Riva del Garda

Principali attività e mansioni svolte

- Gestione ed organizzazione della partita, produzione di paste fresche all'uovo saltate e farcite, produzione di contorni e tutto ciò che è inerente la partita dell'entrametteria.
- Svolgimento del servizio hotel al piatto, ristorante e bar alla carte e svolgimento di banchetti.

Da 10/12/13 a 9/04/14
Datore di lavoro

Demi chef entremetier

Hotel Dahu****, Via Cima Tosa 101, 38086, Madonna Di Campiglio

Principali attività e mansioni svolte

- Produzione paste di semola di grano duro, paste all'uovo saltate e farcite, panificazione (confezione di vari tipi di pane e panini classici ed aromatizzati, focacce di vari tipi, grissini, crackers, schiacciatine, cornetti salati, torte salate, plum cake salati, ecc...), tutte le lavorazioni inerenti salsa e farcie dei primi piatti.
- Nell'ultimo mese di lavoro sono stato spostato in pasticceria e mi occupavo di tutte le produzioni e confezioni di torte da colazione, piccola pasticceria e biscotteria da colazione, lavorazioni con cioccolato, lavorazioni con lo zucchero, torte da vetrina e servizio dei dessert al piatto.

Da 18/04/13 a 30/09/13
Datore di lavoro

Comi entremetier

Hoel Du Lac et Du Parc Grand Resort ****, Viale Rovereto 44, 38066, Riva del Garda

Principali attività e mansioni svolte

- Mansioni da comi, produzione di paste fresche all'uovo saltate e farcite, produzione di contorni e tutto ciò che comprende la partita dell'entrametteria.

Da 15/07/12 a 31/08/2012
Datore di lavoro

Comi di cucina

Hotel Ariston*** superior, Piazza Brenta Alta n°14, 38086, Madonna di Campiglio (TN)

Principali attività e mansioni svolte

- Preparazione e servizio al piatto di antipasti, primi piatti e desserts.

dal 01/07/2011 al 31/08/2011
Datore di lavoro

Comi di cucina

Hotel Ariston*** superior, Piazza Brenta Alta n°14, 38086, Madonna di Campiglio (TN)

Principali attività e mansioni svolte

- Preparazione e servizio al piatto di antipasti, primi piatti e desserts.

dal 01/03/2011 al 30/03/2011
Datore di lavoro

Borsa di studio/stage

Monte do Gozo ciudad de vacaciones y camping – Santiago de Compostela (A corun^a) – Spagna – 15820

Principali attività e mansioni svolte

- Produzione di piatti locali

dal 01/08/2010 al 31/08/2010
Datore di lavoro

Stage

Hotel Ariston*** superior, Piazza Brenta Alta n°14, 38086, Madonna di Campiglio (TN)

Principali attività e mansioni svolte

- Mansioni comuni da comi

dal 12/04/2010 al 25/04/2010
Datore di lavoro

Stage

Ristorante al Frassino, Strada dei Frati n°3, Peschiera del Garda(VR) , 37019

Principali attività e mansioni svolte

- Mansioni da comi

dal 29/09/2008 al 12/10/2008
Datore di lavoro

Stage

Hotel ristorante Perugia & la Villa, Via Eugubina, 06134, Perugia (PG)

Principali attività e mansioni svolte

- Mansioni da comi

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Attestato HACCP

Istituto di formazione
Argomenti

Associazione Culturale Tavola Amica

- Igiene e sicurezza alimentare

Primo soccorso e sicurezza nel posto di lavoro

Istituto di formazione
Argomenti

Azienda sanitaria n°2 dell'Umbria

- Salute e sicurezza nel settore alberghiero-ristorativo

Organizzazione del lavoro e gestione del Personale

Istituto di formazione
Argomenti

Randstad Italia

- Tecniche di comunicazione, il lavoro di gruppo, il mercato del lavoro

Diploma di Maturità

Istituto di formazione

IPSSAR Assisi

- Voto di conseguimento 100/100

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre

Italiana

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1	B1	B1	B1	B1

Francese	B2	B2	B2	B2	B2
Spagnolo	B2	B1	B2	B2	B1

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze organizzative e gestionali Buone capacità di organizzazione del lavoro e di gestione del personale.

Competenze professionali Buona praticità di lavoro in tutte le partite della cucina, capacità di utilizzo di gran parte delle attrezzature di cucina, discreta capacità di intaglio thai su frutta e verdura..

Patente di guida Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Dati personali Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

ALLEGATI

1. Referenza del Ristorante al Frassino di Peschiera del Garda
2. Referenza dell'hotel Ariston di Madonna di Campiglio
3. Certificato di partecipazione ad un progetto UNESCO:stage in Spagna
4. Certificato di frequenza corso HACCP
5. Certificato corso primo soccorso e sicurezza nel posto di lavoro
6. Certificato corso rganizzazione del lavoro e gestione del Personale

Michele Mezzarosa



AL FRASSINO

Peschiera del Garda, 25 Aprile 2010

Oggetto: stato di servizio del Sig. Michele Mezzarosa

Con la presente,

per attestare che il Sig. Michele Mezzarosa ha prestato servizio come stegista presso

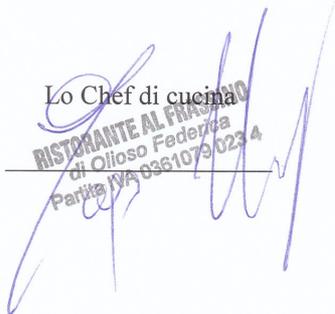
il Ristorante al Frassino di Peschiera del Garda dal 12 al 25 Aprile 2010,

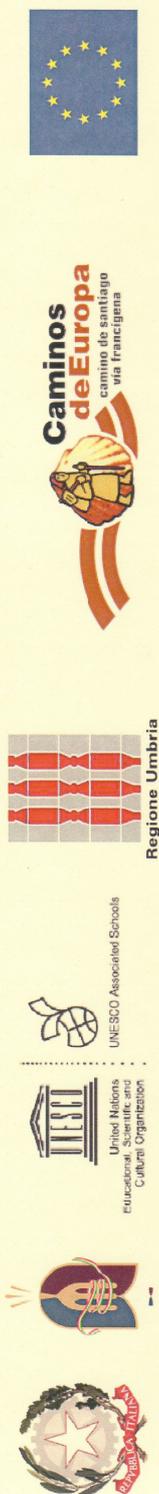
dimostrando buone qualità organizzative e tecniche.

Presente e disponibile anche nei momenti di lavoro più impegnativi, si è distinto per il suo atteggiamento propositivo, ottima disponibilità nei confronti dei compagni di lavoro, puntualità e gran voglia di apprendimento professionale.

Con l'augurio della direzione e dello chef di cucina affinché possa continuare con l'impegno dimostrato, lo si raccomanda agli Illustri Colleghi.

Lo Chef di cucina
RISTORANTE AL FRASSINO
 di Oliosso Fedezza
 Partita IVA 03610790234





PROGETTO LEONARDO "STREET" 2010-2011

Si certifica che L'allievo/a Michele Mezzarosa *ha svolto il tirocinio*
professionale

presso la struttura ricettiva

C.V. MONTE DEL GOZO

dal 1/03/2011 al 21/03/2011, distinguendosi per attitudini e competenze tecnico-professionali.

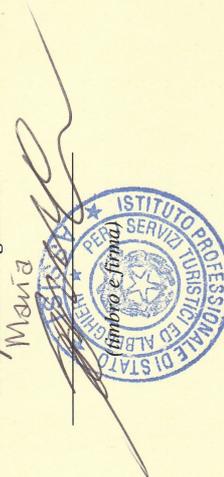
Direttore Azienda Ospite
Dott.ssa Teresa Jimenez

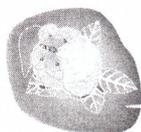


Presidente Caminos de Europa
Dott. Alessandro Cardinali

I CAMMINI D'EUROPA G.E.I.E.
Via Sandro Pertini, 40 - 00187 ROMA (Italia)
Tel. +39 0524 411010 (fax) 0521 243999
Cod. Fiscale e P.IVA 02295890346

Dirigente Scolastico IPSSAR Assisi
Prof./Bianca Tagliaferri





Associazione Culturale Tavola Amica
Via Marconi 14 06012 Città di Castello
Tel. 075.8556986

SI ATTESTA CHE ...IL ... SIG. MEZZAROSA MICHELE

Ha partecipato e superato l'esame di verifica relativo

al corso di aggiornamento per addetti alla ristorazione

"IGIENE DEGLI ALIMENTI"

ORGANIZZATO dall' **Associazione Culturale Tavola Amica**

PER UN TOTALE DI ORE 12

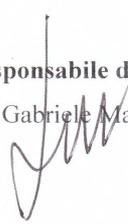
Sala riunione Istituto Professionale Alberghiero di Assisi

LE CONTAMINAZIONI ALIMENTARI, LE MALATTIE CORRELATE AGLI ALIMENTI	Lunedì 28 Novembre	ore 14,00 – 17,00	2011
ELEMENTI DI NUTRIZIONE	Mercoledì 30 Novembre	ore 14,00 – 17,00	2011
STANDARD NORMATIVI E SISTEMA SANZIONATORIO pacchetto igiene: Regg. (CE). 852/04 853/04 854/04,882/04, tracciabilità : Reg. (CE) n. 178/2002, controllo microbiologico degli alimenti: Reg. (CE) 2073/2005, Sistema sanzionatorio, D. Lgs 5 aprile 2006, n. 190D. Lgs 6 novembre 2007, n. 193	Martedì 06 Dicembre	ore 14,00 – 17,00	2011
PROCEDURE AZIENDALI DI AUTOCONTROLLO Le procedure H.A.C.C.P. e G.M.P. gestione acquisti e vendite, tracciabilità e allerta sanitari, pulizia sanificazione, disinfestazione e derattizzazione, verifiche analitiche controllo temperature gestione igienica di locali impianti e attrezzature, formazione, igiene e comportamento del personale controllo approvvigionamento idrico controllo allontanamento e smaltimento rifiuti	Mercoledì 21 Dicembre	2011	ore 14,00 – 17,00

Assisi 21 Dicembre 2011

Il Responsabile del corso

Dott. Gabriele Mannucci



ALLEGATO N° 1
ALLEGATO N° 2

ALLEGATO N° 3

ALLEGATO N° 4

Hotel Ariston

Madonna di Campiglio

Madonna di Campiglio, 28 agosto 2011

Oggetto: Attestato di lavoro del Sig. Mezzarosa Michele

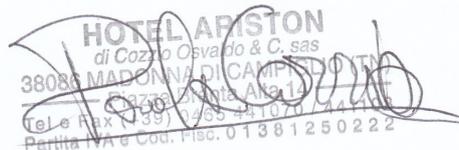
Il signor Michele Mezzarosa ha lavorato come commis di cucina sotto la guida dello Chef Pietro Plebani dal 01 Luglio al 28 Agosto 2011 presso la nostra azienda Hotel Ariston di Cozzio Osvaldo s.a.s., Hotel 3 stelle Superior con ristorante a Madonna di Campiglio (Tn).

Durante il periodo lavorativo ha dimostrato ottime capacità organizzative e tecniche, responsabilità e autocontrollo nelle diverse situazioni di lavoro, collaborazione e disponibilità nei confronti dei colleghi, grande interesse e curiosità per i tanti aspetti e ambiti della professione, dimostrandosi un prezioso collaboratore.

Resto disponibile per fornire ulteriori informazioni.

Paola Cozzio

HOTEL ARISTON



Hotel Ariston - Famiglia Cozzio
Piazza Brenta Alta, 14
38086 Madonna di Campiglio
Tel 0465 441 070 Fax 0465 458 842
www.aristoncampiglio.it

ALLEGATO N°5

**AZIENDA SANITARIA N°2 DELL'UMBRIA****DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE****U.O.S. Prevenzione Sicurezza Ambienti di Lavoro****- DISTRETTO ASSISANO -****SI ATTESTA**

che il sig.

Mezzarosa Michele

ha partecipato, con esito positivo alla verifica finale, al corso informativo della durata di 4 ore sul tema

**”SALUTE E SICUREZZA NEL SETTORE
ALBERGHIERO/RISTORAZIONE ALLA LUCE
DEL D.LVO 81/2008”**

14 e 22 maggio 2012

**ISTITUTO PROF.LE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA
RISTORAZIONE****Via Eremo delle Carceri, 19 - ASSISI****IL RESPONSABILE U.O.S.- P.S.A.L.**

Dott.ssa Patrizia Bodo

Attestato valido ai fini degli obblighi informativi del D.L.vo 81/2008.

ALLEGATO N°6



Staffing | Professionals | Search & Selection | HR Solutions | Inhouse Services

Corso di Formazione di base

Azione formativa realizzata con il finanziamento di Forma. Temp

“ORIENTAMENTO: comunicazione, il lavoro di gruppo, il mercato del lavoro”

Codice Corso: P03712175BPSAS

dal 15/02/2012 al 24/04/2012

Attestato di Frequenza

MEZZAROSA MICHELE

Durata del corso: ore 18
Ore frequentate: ore 15

Ore di teoria: ore 18
Ore di pratica: ore 0
Ore di affiancamento: ore 0
Ore di visita: ore 0

Milano, li 22/8/2012

Fabio Costantini
Responsabile Progetto

Randstad HR Services

Organizzazione con sistema di gestione per
la qualità certificato dal RINA ISO 9001

