



## INFORMAZIONI PERSONALI

Spigarelli Francesco  
08/05/1999 Foligno(PG)

 Via XXV Aprile SNC, 06023 Gualdo Tadino (Perugia)

Cittadinanza Italiana

 3456193015

 spigarelli.francesco.17@gmail.com

ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

- 01/09/2015–17/01/2018 **Commis di cucina**  
Gigiotto Restaurant & Hotel di Giordano e Gabriele Angeli, Gualdo Tadino ( Perugia )
- ◆ Preparazione linea di servizio degli antipasti.
  - ◆ Preparazione generale della linea del servizio.
  - ◆ Servizio degli antipasti.
- 27/04/2018–28/05/2018 **Commis di cucina**  
Hotel Lido Family resort Milano Marittima
- ◆ Preparazione linea di servizio dei primi piatti.
  - ◆ Servizio dei primi piatti.
- 14/10/2018–16/11/2018 **Commis di cucina**  
Toscana City Centre Italian Restaurant, Dublino (Irlanda).
- ◆ Preparazione linea di servizio generali.
  - ◆ Servizio dei antipasti (first courses).
- 2/9/2019–1/11/2019 **Chef De Partie**  
QC Terme Monte Bianco SPA and resort, Courmayeur (AO).
- ◆ Preparazione linea di servizio linea antipasti caldi e freddi.
  - ◆ Sostituto nel servizio e la gestione della partita dei secondi (partita occupata dallo Chef).

Avanzamento in brigata classica da Commis di cucina a Chef de Partie.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

08/09/2014–10/06/2017

Attestato di qualifica professionale ( terzo anno )

Istituto Professionale di Stato, servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera, servizi commerciali assisi. Assisi (Italia)

Valutazione 98/100

10/09/2014–27/06/2019

Diploma di maturità ( esame di stato )

Istituto Professionale di Stato, servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera, servizi commerciali assisi. Assisi (Italia)

Valutazione 75/100

## COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	

### Lingue straniere

inglese	B1	B1	B1	B1	B1
Trinity College London – Entry Level Certificate in ESOL International ( Speaking and Listening )					
francese	A1	A1	A1	A1	A1

**Competenze comunicative** Ottime competenze comunicative sviluppate durante i miei anni di lavoro. Buone competenze di relazione con i colleghi di lavoro, dovute al mio carattere molto estroverso.

**Competenze organizzative e gestionali** Buone competenze organizzative sviluppate durante le mie esperienze lavorative.

**Competenze professionali** Buona padronanza delle competenze basi nel settore della cucina. Ottime competenze base nei settori della cucina di cui sono stato Comi nelle mie esperienze lavorative.

### Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente base	Utente base	Utente base	Utente base	Utente base

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione