

## INFORMAZIONI PERSONALI

ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

Lavoro all'interno del ristorante "La Buca di Ripetta" come aiuto pasticciere e aiuto cuoco.

Dipendente presso Uci Cinema Roma est.

Cameriere presso il ristorante "Physical Village".

Addetto al controllo presso la società "Geco Srl"

ISTRUZIONE E  
FORMAZIONE

Laureato in Scienze Archeologiche presso l'Università di Roma "La Sapienza".

Iscritto al corso di Laurea Magistrale in Archeologia presso l'università di Roma "La Sapienza".

Diploma di Liceo Classico 2016

Conseguito presso il Liceo Classico Benedetto da Norcia con voto finale: 62/100

## CORSO PROFESSIONALE DI PASTICCERIA

Conseguito attestato di frequenza per:

120 ore di lezione presso "Italian Chef Academy" – Via della Camilluccia 64, Roma.

350 ore di Stage presso "Il San Lorenzo"

L'accademia ha rilasciato l'attestato con una votazione di 27/30.

## COMPETENZE LINGUISTICHE:

Lingua madre Italiano

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	7/10	9/10	8/10	7/10	8/10

Competenza digitale

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Livello Avanzato	Livello Avanzato	Livello Avanzato	Livello Avanzato	Livello Avanzato

Patente di guida Patente tipo B

## ULTERIORI INFORMAZIONI

 Appartenenza a gruppi /  
 associazioni  
 Corsi

Partecipazione al "CORSO COMPORTAMENTALE IN CASO DI TERREMOTO" svolto dalla Protezione Civile di Roma con conseguimento del relativo attestato.  
 Partecipazione al corso di formazione professionale per alimentaristi con il conseguimento dell'attestato HACCP.  
 Iscritto in passato alla "Federazione Pugilistica Italiana".  
 Iscritto in passato alla "Federazione Italiana Tennis".

Ai sensi del D. Lgs. 196/03, autorizzo il trattamento dei dati personali.