

INFORMAZIONI PERSONALI

**Alberto Fiorini**



Data di nascita: 09 aprile 1985

Nazionalità: Italiana

ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

- |  |  |
|--|--|
| da ottobre 2021 ad oggi                      | <p><b>Pasticcere</b><br/>Pasticceria Maggia, Piazza Buccari 12 – Montorio V.se, Verona<br/>Pasticcere complementare</p>  |
| da agosto 2019 a settembre 2021              | <p><b>Gestore</b><br/>Ristorante La Pesa, Via Poiano 131 Poiano - Verona<br/>Gestione del locale, responsabile della cucina</p>  |
| da luglio 2013 a luglio 2019                 | <p><b>Capo Partita</b><br/>Bottega del Vino, Via Scudo di Francia 3 - Verona<br/>Capo partita, addetto ai primi piatti.</p>  |
| da aprile 2011 a giugno 2013                 | <p><b>Capo Partita</b><br/>Hotel Due Torri - Verona<br/>Capo partita, addetto ai primi piatti.</p>   |
| da ottobre 2009 a marzo 2011                 | <p><b>Gestore</b><br/>Pizzeria "Pepe e Sale" – Grezzana di Verona<br/>Gestione del locale, responsabile della cucina</p>   |
| Stagione estiva 2009                         | <p><b>Capo Partita</b><br/>Trattoria "Da Giovanni Rana" – Piazza Brà, Verona<br/>Capo partita, addetto ai primi piatti, ottima conoscenza delle lavorazioni della pasta fresca</p> |
| da settembre 2008 a giugno 2009              | <p><b>Cuoco</b><br/>Ristorante "La Pesa" – Poiano, Verona<br/>Addetto ai secondi piatti e alla pasticceria</p>   |
| Stagione estiva 2007                         | <p><b>Cuoco</b><br/>Trattoria "Da Giovanni Rana" – Piazza Brà, Verona<br/>Addetto ai primi piatti, ottima conoscenza delle lavorazioni della pasta fresca</p>                      |
| febbraio-giugno 2007<br>stagione estiva 2006 | <p><b>Cuoco</b><br/>Ristorante "Ai Teatri" – Verona<br/>Gestione dei catering presso varie aziende del territorio</p>  |

dicembre 2005-aprile 2006    Cuoco  
 Sport Hotel "Panorama" – Corvara in Badia, Alta Badia, Bolzano  
 Gestione di un club privato in alta quota, gestione clienti. Vinoteca, abbinamento cibo-vino

Stagione estiva 2005    Cuoco  
 Trattoria "Da Giovanni Rana" – Piazza Brà, Verona  
 Addetto ai primi piatti, ottima conoscenza delle lavorazioni della pasta fresca

Stagione estiva 2004    Commis di cucina  
 Ristorante "12 Apostoli" – Verona  
 Addetto ai secondi piatti

Durante la frequenza  
 (quinquennale) Istituto Sec.  
 di II grado "A. Berti"  
 2000-2004    Aiuto cuoco  
 Ristorante "12 Apostoli" - Verona  
 Ristorante "Maffei" - Verona  
 Stage presso Hotel "Sud Point" - Verona

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Settembre 2009 – Giugno 2004    Diploma di Tecnico dei Servizi della Ristorazione  
 votazione 64/100  
 IPSSAR "A. Berti", via A. Berardi – Chievo, Verona

Corso 57/2/AL/IPS/02    Attestato regionale con titolo di Chef Enogastronomo con votazione Ottimo

Competenze professionali    • Buona padronanza della gestione dei gruppi di lavoro, ottima autonomia lavorativa.

Competenze informatiche    • Ottima padronanza degli strumenti Microsoft Office e dei browser Internet Explorer e Mozilla Firefox.

Altre competenze    • Pratico la pesca a livello agonistico  
 • Pratico jogging settimanalmente e frequento la palestra.

Patente di guida    A - B

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.

Verona, 3 maggio 2022

