

C
U
R
R
I
C
U
L
U
M
V
I
T
A
E

Giuseppe Falcone

PROFILO

Dopo il diploma di maturità come Geometra, matura un adeguata esperienza nel settore della ristorazione, dapprima come Aiuto cuoco iniziando con lavori stagionali in strutture turistico/alberghiere e successivamente come Responsabile di pasticceria e gelateria.

Le diverse esperienze professionali svolte negli anni mi hanno fatto sviluppare ottime capacità di comunicazione, leadership e lavoro di squadra.

Sono aperto ed interessato a nuove opportunità lavorative con l'obbiettivo di sviluppare nuovi progetti e proseguire ulteriormente la propria crescita professionale.

Buona conoscenza dei software più comuni come Office, Windows e Internet.

ANAGRAFICA

Cognome e Nome: **FALCONE GIUSEPPE**

Luogo e data di nascita: **REGGIO CALABRIA - 03.04.1998**

Codice fiscale: **FLCGPP98D03H224P**

Indirizzo Residenza: **Via Prov.Gallina 246/C - 89131 Reggio Calabria (RC)**

Indirizzo Domicilio:

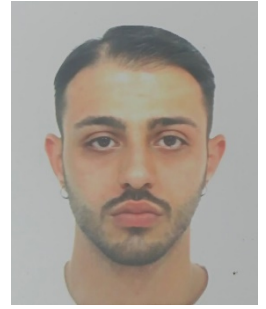
Recapito telefonico: **+39 348.4439862**

Diploma conseguito: **Geometra**

Data di conseguimento: **Anno scolastico 2012-2019**

Professione attuale: **Impiegato commerciale**

E-mail: peppiefalcone3@gmail.com



ESPERIENZE LAVORATIVE

GIUGNO 2020 – ad oggi	LIFESTYLE CONSULTING SRL.
• Tipo di azienda o settore	Settore Energia
• Tipo di impiego	Contratto di collaborazione
• Principali mansioni e responsabilità	Venditore
Principali attività	Vendita contratti relativi alla fornitura di Gas Naturale ed Energia Elettrica. Gestione parco clienti esistente ed ampliamento con ricerca di nuovi clienti.
GIUGNO 2020 – ad oggi	GELATERIA ARTIGIANALE DI MIRCO ERRIGO & C. SAS
• Tipo di azienda o settore	Gelateria Settore Ristorazione
• Tipo di impiego	Contratto a tempo indeterminato
• Principali mansioni e responsabilità	GELATIERIE
Principali attività	Responsabile di laboratorio. Preparazione e produzione Gelato artigianale, torte gelato, gelateria mignon, torte e monoporzioni semifreddo.
FEBBRAIO 2020 – MARZO 2020	Burger King Reggio Calabria
• Tipo di azienda o settore	Settore Ristorazione
• Tipo di impiego	Contratto a tempo determinato
• Principali mansioni e responsabilità	MEMBRO DELLA CREW
Principali attività	Addetto alle vendite e al banco, addetto in cucina e preparazione alimenti, gestione magazzino con relativo carico e scarico merci.
LUGLIO 2019 – GENNAIO 2020	Pasticceria Fratelli Fragomeni – Reggio di Calabria
• Tipo di azienda o settore	Gelateria Settore ristorazione
• Tipo di impiego	Contratto a tempo determinato
• Principali mansioni e responsabilità	AIUTO PASTICCERE e GELATIERE
Principali attività	Addetto alle vendite e banconista, preparazione gelato artigianale e torte gelato, preparazione prodotti pasticceria, allestimento bancone e vetrine.
MAGGIO 2017 -AGOSTO 2018	ARRANGER CONSULTING SRL – RIVA DEGLI ETRUSCHI – SAN VINCENZO - LIVORNO RISTORAZIONE
• Tipo di azienda o settore	Settore Turistico-Ristorazione
• Tipo di impiego	Contratto a tempo determinato stagionale
• Principali mansioni e responsabilità	AIUTO CUOCO
Principali attività	Preparazione e impiantamento di antipasti, primi e secondi piatti, show-cooking ad eventi, monitoraggio e pulizia celle frigorifere e magazzino, manutenzione e pulizia ordinaria aree di lavoro, macchinari e utensili da cucina.

MAGGIO 2016 -AGOSTO 2016

MA.SA.MI. SRL - TEMESA VILLAGE – NOCERA TIRINESE - CATANZARO

• Tipo di azienda o settore

Settore Turistico-Ristorazione

• Tipo di impiego

Contratto a tempo determinato

• Principali mansioni e responsabilità

AIUTO CUOCO

Principali attività

Preparazione e impiantamento di antipasti, primi e secondi piatti, allestimento buffet con relativo servizio ai clienti, monitoraggio e pulizia celle frigorifere e magazzino, manutenzione e pulizia ordinaria aree di lavoro, macchinari e utensili.

TITOLI PROFESSIONALI:

- DIPLOMA ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE PER GEOMETRA (Anno scolastico 2012-2019);

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

✚ CORSO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE di TORTE MODERNE E MONOPORZIONI (data 09-10 Dicembre 2020) conseguito con EMMANUELE FORCONE campione del mondo di pasticceria.

✚ CORSO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE di TORTE MODERNE E MONOPORZIONI (data 12-13-14 Marzo 2020) conseguito con EMMANUELE FORCONE campione del mondo di pasticceria.

✚ LINGUE STRANIERE:

- ✓ ITALIANO Madrelingua
- ✓ INGLESE Scolastico

CAPACITA' E COMPETENZA

Negli anni lavorativi ha ricoperto con successo diversi ruoli di responsabilità, spaziando dalle Attività culinarie e relativa gestione delle aree di lavoro come cucina e sala, a ruoli di aiuto cuoco e pasticciere, fino all'attuale ruolo di primo gelatiere/pasticciere.

Nella vita e nel tempo libero fin da ragazzo ha fatto parte di associazioni sportive e culturali, ricoprendo anche in questo caso ruoli organizzativi e di responsabilità in diverse associazioni.

L'esperienza lavorativa maturata a contatto con clienti e fornitori in questi anni nel settore mi permette di valutare varie figure ed offerte aziendali anche nell'Area Tecnico/Commerciale, Marketing ed Acquisti.

DISPONIBILITA'

Disponibile ad eventuale ed immediato trasferimento presso sede società o altre sedi anche estere da valutare insieme alla stessa.

Casalserugo, li 04.03.2023

Giuseppe Falcone


"Ai sensi del D. lgs. 196/03 autorizzo la società al trattamento dei dati personali per finalità di selezione"

Giuseppe Falcone
