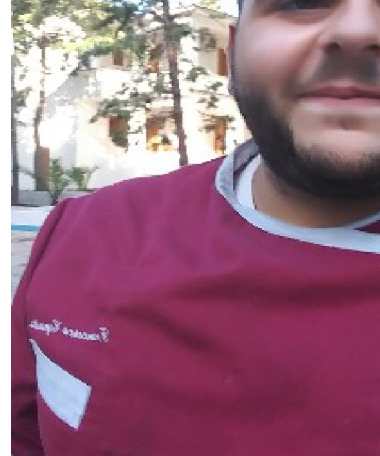


CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Francesco Esposito
Indirizzo via Silvio Pellico 19, 84081 Salerno (Italia)
Cellulare
Email espositofrancesco591@gmail.com

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Da - A 18 giu 2018 - 25 set 2018
Occupazione o posizione lavorativa ricoperte cuoco capo partita
Azienda la cucina di sant'anna al porto
Città salerno
Nazione italia
Attività e responsabilità cuoco capo partita addetto agli antipasti

Da - A 24 nov 2018 - in corso
Occupazione o posizione lavorativa ricoperte Chef de cuisine
Azienda Graal club and food
Città nocera inferiore (sa)
Nazione italia
Attività e responsabilità gestione della cucina redilizione di menù e abbinamenti enogastronomici con somelier e Barman

Da - A 08 set 2017 - 23 mar 2017
Occupazione o posizione lavorativa ricoperte sous chef
Azienda nonna marina 2.0
Città salerno
Nazione italia
Attività e responsabilità supporto allo chef nelle preparazioni e nel servizio

Da - A 30 mar 2017 - 23 mag 2018
Occupazione o posizione lavorativa ricoperte sous chef
Azienda oste e il porco
Città avellino
Nazione italia

Attività e responsabilità	cuoco addetto alla preparazione delle salse e nella gestione della postazione dei primi piatti
Da - A	26 ago 2015 - 06 set 2017
Occupazione o posizione lavorativa ricoperte	cuoco capo partita addetto ai secondi
Azienda	Re Baccalà
Città	salerno
Nazione	italia
Attività e responsabilità	gestione della postazione dei secondi piatti di carne e di pesce
Da - A	08 giu 2012 - 26 ago 2015
Occupazione o posizione lavorativa ricoperte	aiuto cuoco
Azienda	Antica volta
Città	Baronissi
Nazione	Italia
Attività e responsabilità	commis di partita addetto alla postazione dei secondi piatti
Da - A	16 gen 2011 - 23 Mag 2011
Occupazione o posizione lavorativa ricoperte	commis di cucina
Azienda	Ristorante del sole
Città	Avellino
Nazione	Italia
Attività è Responsabilità	addetto a fritture e supporto ai cuochi capo partita

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Da - A	14 set 2009 - 18 ago 2014
Organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	ISIS G.Ronca
Principali materie / abilità professionali	Conseguimento dell Diploma di maturità alberghiera
Titolo o qualifica conseguita	Diploma di maturità
Città	Montoro (AV)
Nazione	Italia

COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA	Italiano
-------------	----------

Competenze organizzative e gestionali	Nella mia prima esperienza lavorativa presso il ristorante del sole ho conosciuto attivamente il mondo della cucina
Competenze comunicative	Presso il ristorante re Baccalà ho imparato a stare in brigate composte da più persone imparando alcune delle regola piu importanti della cucina come la comunicazione tra chef e reparti e tra reparti e reparti
Competenze professionali	Nella mia esperienza professionale ho capito quale sia il mio posto in questo settore consacrandomi alla causa di noi cuochi

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs.