

INFORMAZIONI PERSONALI

Mauro Pro

INSERIRE FOTO Via Plinio il Vecchio 27 Frosinone 03100 0039 320 4147941 Mauro.pro@virgilio.it whatsapp

Sesso M | Data di nascita Frosinone It 09/04/1963 | Nazionalità Italiana

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

1977-1978	Descrizione: Stagione estiva come cameriere Luogo ed Azienda: Hotel Astor Fiuggi (FR) Mansione: Cameriere
1979-1981	Descrizione: ristorazione Luogo ed Azienda: Hotel Helvetia Fiuggi (FR) Mansione: Chef
Da ottobre a dicembre 1981	Descrizione: ristorazione Luogo ed Azienda: Hotel Silva Splendid Fiuggi (FR) Mansione: Chef
Da marzo 1983 a dicembre 1985	Descrizione: ristorazione Luogo ed Azienda: Hotel Palombella Frosinone Mansione: Chef
Da gennaio 1986 a luglio 1988	Descrizione: ristorazione Luogo ed Azienda: Ristorante il Quadrato Frosinone Mansione: Chef
Da agosto 1988 a settembre 1989	Descrizione: ristorazione Luogo ed Azienda: Ristorante Marciano Roccasecca (FR) Mansione: Chef
Da Ottobre 1989 a marzo 1995	Descrizione: ristorazione Luogo ed Azienda: Ristorante Le Villette Isoletta d'Arce (FR) Mansione: Chef
Da gennaio 1998 a settembre 2001	Descrizione: ristorazione Luogo ed Azienda: Ristorante del Sole (FR) Mansione: Chef
Da ottobre 2001 a dicembre 2008	Descrizione: ristorazione Luogo ed Azienda: Ristorante Cecaturdi Frosinone Mansione: Chef e titolare
Da dicembre 2008 a settembre 2011	Descrizione: ristorazione Luogo ed Azienda: pizzeria Eden da Teresa a Monte San Giovanni Campano (FR) Mansione: Chef e titolare
Da dicembre 2001	Descrizione: ristorazione Luogo ed Azienda: ristorante pizzeria pasticceria 377 Da Teresa Veroli (FR) Mansione: Pasticcere e Titolare
Ottobre 2018	Descrizione: Formazione professionale Luogo ed Azienda: Incarico di docenza dalla Camera Di Commercio di Frosinone per il corso "Opeatore di Panificio e Pastificio" di 150 ore. Mansione: Docente

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

AS 1980 Diploma di Cuoco conseguito presso l'Istituto professionale alberghiero di Fuggi (FR)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese e francese	buono	buono	buono	buono	buona

Competenze comunicative ▪ possiedo buone competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza di responsabile magazzino

Competenze organizzative e gestionali ▪ grandi caratteristiche di lavoro in team

Competenze professionali ▪ buona dei processi di controllo qualità

N.b DA VENTI ANNI ESEGUO ANNUALMENTE CORSI DI AGGIORNAMENTO IN RISTORAZIONE, PASTICCERIA, PIZZERIA E Cultural

Dal 2010 al 2014 collaboro con la Confartigianato Frosinone come insegnante di corsi di cucina, pasticceria e pizzeria

- 2017 Docente al corso del Bando regionale “Mestieri” organizzato da Innova srl (azienda speciale della camera di commercio di Frosinone) e AssoEventi Form Lazio
- 2016 Docente corso di panificazione ai fini del riconoscimento della qualifica professionale di panificatore organizzato da Innova srl (azienda speciale della camera di commercio di Frosinone) e AssoEventi Form Lazio
- 2016 Docente corso di panificazione ai fini del riconoscimento della qualifica professionale di pasticciere organizzato da Innova srl (azienda speciale della camera di commercio di Frosinone) e AssoEventi Form Lazio
- Dal 2015 al 2019 Docente presso la scuola di formazione di cucina e della alimentazione “AssoEventi Form Lazio”
- Da novembre 2020 ad oggi Chef riconosciuto “AssoEventi Form Lazio” de la scuola internazionale di cucina ad allievi extra Eu “Cultura e divulgazione della cucina italiana nel mondo”

Patente di guida B

Dati personali Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Gennaio 2023

FIRMA

