INFORMAZIONI PERSONALI

Oreste Lombardo

Via F. Musotto , 38 90100 Palermo Sicilia Italia
---- 0039 3475156773
stelomba.o@libero.it
----
emilia.piediscalzi3

Sesso Uomo | Data di nascita 08/09/1974 | Nazionalità Italiana

OCCUPAZIONE PER LA QUALE SI CONCORRE
POSIZIONE RICOPERTA
OCCUPAZIONE DESIDERATA

Chef de Partie antipasti/froid/entrée

TITOLO DI STUDIO OBIETTIVO PROFESSIONALE

ESPERIENZA PROFESSIONALE

01/01/2020 au 31/12/2024

Il Braciere Restaurant pizzeria Braserie
Chef de partie froid / commis de patisse rie/ commis choud

Via Di Blasi 105 Palermo Italia

01/10/2019 a 30/12/2019

Le Mas Candille: Hotel, Restaurants & Spa
Chef de partie entrée
Hotel 5 etoile/ 5 stelle
Bd Clément Rebuffel, 06250 Mougins, FranciaTel +33 4 92 28 43 43

Da 05/07/2017 a 31/10/2017
Commis de cuisine entrée
Hotel Le Goeland ,Avenue Georges Pompidou, 20137
Porto Vecchio Francia

Hotellerie 4 etoile

01/05/2017 a 31/06/2017
Commis de cuisine entrée
Hôtel L'Arboisie Megève 483 Route du Gollet, 74120
Megève, Francia

Hotellerie 4 stelle/etoile

15/05/2017 a 30/09/2017
Is Arenas Golf Resort 5 stelle lusso Narbolia (OR) Sardegna
Commis de cuisine entrée/ antipasti
Hotellerie 5 stelle/etoile

01/07/2016 al 31/07/2016
Hotel Belambra Orciere Francia
Commis de cuisine
Alberghiero di montagna

20/09/2015 a 14/06/2016
HOTEL MARINA HOLIDAY****BALESTRATE PALERMO
Commis petit dejuner
Hotellerie 4 stelle/ etoile

15/05/2015 15/09/2015
HOTEL VILLAGE CITTA' DEL MARE****TERRASINI PALERMO

HOTEL

VILLAGGIO
Commis de cuisine
HOTELLERIE 4 stelle/etoile

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Maturità Classica
Istituto Internazionale via Libertà Palermo
Qualifica Professionale Scuola Alberghiera Palermo
Operatore della ristorazione reparto cucina
Corso di formazione regionale
Corso in lingua francese

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre: Italiano

Altre lingue	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Francese/francaise	B2	B2	B2	B2	B2
Ingese	B2	B2	B2	B2	B2
	diploma				

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative	Cerco di tenere vivo lo spirito di squadra avendo cura nel rispetto dei ruoli ottimizzando cosi la qualità del servizio e il benessere dello staff Rispetto i miei collaboratori e faccio rispettare le normative e la filosofia aziendale Tengo vivo lo spirito di squadra e motivo i vari collaboratori possiedo buone competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza. J'essaie de maintenir l'esprit d'équipe en veillant à respecter les rôles, optimisant ainsi la qualité du service et du bien-être du personnel Je respecte mes collaborateurs et je respecte les réglementations et la philosophie de l'entreprise Je garde l'esprit d'équipe et les différents collaborateurs ont de bonnes compétences compétences de communication acquises au cours de mon expérience. ▪
Competenze organizzative e gestionali	Pianificazione giornaliera e la formazione dello staff di cucina,Partecipazione alla creazione dei piatti, dei menu e degli standard di cucina, Propongo e contribuisco al miglioramento delle procedure e tecniche in uso all'interno della cucina, training ai vari capi partita sulle varie preparazioni da svolgere e sulle nuove ricette da sviluppare e da inserire in carta Planification quotidienne et formation du personnel de cuisine, Participation à la création de plats, des menus et des normes de cuisson, je propose et contribue à l'amélioration des procédures et les techniques utilisées dans la cuisine, la formation des différents chefs de jeu aux divers préparatifs à effectuer et ▪ sur les nouvelles recettes à développer et à inclure dans la carte.
Competenze professionali	Partecipe al servizio serale nella presentazione dei piatti alla carte davanti ai clienti Rispetto delle norme HACCP avendo un occhio sempre vigile sulla gestione del Food Cost Controllo della consegna e la qualità della merce Pulisco e seziono tutto il pesce e la carne in arrivo con supporto dei capi partita e commis ▪ Participer au service du soir lors de la présentation des plats à la carte devant les clients. Respect des normes HACCP en veillant sur la gestion du contrôle des coûts de la nourriture pour la livraison et la qualité de la marchandise. Avec les chef de partie et les commis de cuisine.
Competenze digitali	AUTOVALUTAZIONE

Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
INTERMEDIO / INTERMÉDIAIRE	INTERMEDIO/ INTERMÉDIAIRE	INTERMEDIO/ INTERMÉDIAIRE	INTERMEDIO/ INTERMÉDIAIRE	INTERMEDIO/ INTERMÉDIAIRE

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato
Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Sostituire con il nome dei certificati TIC

- buona padronanza degli strumenti della suite per ufficio (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione)
- buona padronanza dei programmi per l'elaborazione digitale delle immagini acquisita come fotografo a livello amatoriale

Altre competenze

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni
Presentazioni
Progetti
Conferenze
Seminari
Riconoscimenti e premi
Appartenenza a gruppi / associazioni
Referenze
Menzioni
Corsi
Certificazioni

ALLEGATI

▪

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".