Ministero della Giustizia

Sistema Informativo del Casellario

Certificato del Casellario Giudiziale

(ART. 24 D.P.R. 14/11/2002 N.313)

CERTIFICATO NUMERO: 10365/2021/R

Al nome di:

Cognome	CAPO
Nome	PIERLUIGI
Data di nascita	16/09/1997
Luogo di Nascita	CASTEL SAN LORENZO (SA) - ITALIA
Sesso	M

sulla richiesta di: INTERESSATO

per uso: AMMINISTRATIVO (ART. 24 D.P.R. 14/11/2002 N.313)

Si attesta che nella Banca dati del Casellario giudiziale risulta:

NULLA

ESTRATTO DA: CASELLARIO GIUDIZIALE - PROCURA DELLA REPUBBLICA PRESSO IL TRIBUNALE DI SALERNO

SALERNO, 06/09/2021 11:22

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO CERTIFICATIVO

PROCURA DELLA REPUBBLICA SALERNO - Casellario Giudiziale

Il presente certificato non può essere prodotto agli organi della pubblica amministrazione o ai privati gestori di pubblici servizi della Repubblica Italiana (art. 40 D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445), fatta salva l'ipotesi in cui sia prodotto nei procedimenti disciplinati dalle norme sull'immigrazione (d.lgs. 25 luglio 1998, n. 286). Il certificato è valido se presentato alle autorità amministrative straniere.

** AVVERTENZA **

Certificato del casellario giudiziale - (ART. 24 D.P.R. 14/11/2002 N.313) - al nome di:

Cognome	Nome	Luogo di Nascita	Data di nascita	Sesso	Paternità	Codice Fiscale
CAPO	PIERLUIGI	CASTEL SAN LORENZO	16/09/1997	M		CPAPLG97P16C262H

Si attesta che nella Banca dati del Casellario Europeo NULLA risulta.

Pierluigi Capo

Data di nascita: 16/09/1997 | Nazionalità: Italiana | Sesso: Maschile |

ESPERIENZA LAVORATIVA

05/01/2013 – 07/01/2014

AIUTO CUOCO – Ristorante "La Taverna"

Addetto nella preparazione degli antipasti e primi.Pulizia,taglio,conservazione e cottura di ortaggi,verdura,carne e pesce.Autogestione della linea di servizio.

Castel San Lorenzo, Italia

08/03/2014 – 08/04/2015

STAGISTA,ESPERIENZA LAVORATIVA A BORDO – Grimaldi Lines

Aiuto cuoco della partita dei primi piatti. Preparazione delle salse da condimento e della linea di servizio.

Barcellona, Spagna

01/05/2015 – 31/12/2016

AIUTO CUOCO – Hotel Ariston

Aiuto cuoco della partita dei secondi. Addetto alla friggitoria e alla pulizia della cucina. Aiuto cuoco al ristorante di hotel,impiattamento e preparazione degli antipasti.

Capaccio/Paestum, Italia

15/10/2016 – 15/01/2018

AIUTO CUOCO – Hotel Esplanade

-Aiuto cuoco della partita dei primi e dei secondi piatti;
-Addetto alla friggitoria (pesce,carne e verdure);
-Incaricato alla pulitura,al taglio e alla conservazione di pesce e verdure;

Capaccio/Paestum, Italia

03/08/2018 – 03/03/2019

STAGISTA – Hotel "Il Pasha" Villa Cora*****L

-Apprendimento delle tecniche di taglio e cottura di verdure,carne e pesce.
-Apprendimento di varie preparazioni,che spaziano tra antipasti e primi.
-Assistenza allo Chef durante le fasi di servizio al ristorante di hotel.
-Addetto allo stoccaggio della materia prima e delle preparazioni semi-lavorate.

-Assistenza ai capo partita durante le preparazioni della linea di servizio à la carte e banqueting.

Firenze

04/05/2019 – 23/02/2020

CAPO PARTITA – Ristorante Nonna Maria

- Gestione autonoma della partita degli Antipasti;
- Addetto allo stoccaggio della merce;

Avignone, Francia

15/06/2020 – 08/09/2020 – Capaccio/Paestum, Italia

RESPONSABILE CUCINA – Lido "Hotel Ariston"

- Responsabile della cucina (Addetto alla stesura di un menù giornaliero e allo stoccaggio merci) ;
- Gestione autonoma della linea di servizio;
- Addetto alla preparazione di piatti a base di carne,pesce e verdure,

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2012 – ATTUALE

Qualifica di istruzione professionale enogastronomia

2014 – 2017 – Via Magna Grecia, Paeustum, Italia

Diploma Alberghiero – istituto professionale "I.P.S.A.R Piranesi

27/03/2018 – 27/03/2019 – Colorno, Italia

Attestato di alta cucina italiana – Alma "La Scuola Internazionale di Cucina Italiana"

COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: **ITALIANO**

	COMPRENSIONE		ESPRESSIONE ORALE		SCRITTURA
	Ascolto	Lettura	Produzione orale	Interazione orale	
INGLESE	A2	A2	A2	A2	A2
FRANCESE	B1	B2	B1	B1	B1

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

PATENTE DI GUIDA

Patente di guida: **B**

COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Competenze organizzative

-In grado di lavorare in situazioni di stress,acquisite grazie all'esperienze lavorative sopra elencate;
-Attitudine al lavoro di gruppo;

COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI.

Competenze comunicative e interpersonali.

-Atteggiamento costruttivo e ottimo senso di adattamento,grazie alla frequentazione di ambienti multiculturali in cui era indispensabile interagire con gli altri per raggiungere un obbiettivo condiviso;

COMPETENZE PROFESSIONALI

Competenze professionali

-Padronanza nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza alimentare;
-Buona conoscenza della cultura enogastronomica italiana;
-Abilità nell'applicare le varie tecniche di taglio,pulitura e cottura degli alimenti;
-Puntualità,flessibilità e precisione sul lavoro.

Pierluigi Capo