

**Giovanni Fusco Curriculum vitae**

**Dati personali**

nato a caserta il 17 maggio 1977

Via m.santoron.3 casagiove (ce)

Stato civile celibe

Servizio militare esentato

Patente di guida tipo b

Tel./fax 0823469235 mobile 3468508515

Mail [giovafusco@libero.it](mailto:giovafusco@libero.it)

**Qualifiche**

Qualifica di commis di cucina conseguito presso l'ist. efopas di napoli

Attestato di formazionee operatore polivalente del settore turistico

Alberghiero finanziato da forma.temp presso hotel crowne plaza di Caserta progetto p00110laz160b0

Diploma di arredatore d interni con votazione 80/100anno 1999

E qualifica di maestro d arte con votazione 6/10 conseguito presso

L ist.statale d arte s.leucio di caserta

**Esperienze**

febbraio 2005 ottobre 2005 ristorante tana del lupo caserta vecchia

Commis di cucina preparazione antipasti decorativi a banchetto

Novembre 2005 agosto 2006 ristorante gustus c.morrone (ce)

Commis di cucina preparazione antipasti e secondi piatti

Settembre 2006 febbraio 2007 agriturismo le magnolie caiazzo (ce)

Cuoco capo partita e suose chef e preparazione primi e secondi

Piatti per cerimonie menu alla carta

Marzo 2007 novembre 2007 sweet toucht catering caserta

Chef rosticcere

Rosticceria per catering antipasti di carne pesce e verdure

Dicembre 2007 aprile 2008 pub sanacore sala di caserta

Cuoco unico

Preparazione secondi e piastrista

Maggio 2008 dicembre 2008 hotel locanda delle trame \*\*\*\*

Caserta

Cuoco capo,partita e sous chef.brigata dell executive chef

Daddio giuseppe

Preparazione primi e secondi.

Gennaio 2009 giugno 2009 hotel crown plaza\*\*\*\* caserta  
chef prime colazioni internazionali clientela estera

Luglio 2009 novembre 2009 ristorante la paranza caserta

Cuoco capo partita antipasti a buffet e capo partita

Primi e secondi e contorni. Menu all italiana

Dicembre 2009 maggio 2010 essentia s.maria c.v (ce)

Struttura per eventi chef unico antipasti primi secondi

e contorni servizio all

italiana

Giugno 2010 marzo 2011 hotel artedel gusto\*\*\*\*superior

Napoli

Capo partita antipasti primi e secondi per clientela

Straniera cucina internazionale direttore kilzer menu

alla carta

Aprile 2011 gennaio 2012 ristorante le colonne casagiove (ce)

Cuoco capo partita antipasti contorni e secondi

Del executive chef marziale r. menu all italiana

Da febbraio 2012 villa borbonica la paratella caserta

Struttura per eventi battesimi comunioni

Matrimoni chef extra menu alla carta

Marzo 2012 giugno 2012 ristorante nun c'penza' caserta

Chef unico. Preparazioni alla carta

Da giugno 2012 studio 1 caserta

Struttura per eventi meteeng feste private

E pubbliche

Chef extra antipasti primi contorni di carne e

Pesce menu all

italiana

Da luglio 2012 a novembre 2012 villa ariella caiazzo (ce)

Chef unico antipasti primi secondi contorni e dolci  
Lievitati e a cucchiaio menu alla carta

matrimoni

Da agosto 2012 ristorante hermitage somma v. (na)

Chef extra feste private battesimi comunioni  
menu alla carta

comunioni

Dicembre 2012 giugno 2013 la collinetta squille (bn)

struttura per eventi matrimoni battesimi e  
chef capo partita primi secondi e contorni

Da luglio 2013 a dicembre 2013 pepenero caserta

chef capopartita primi e secondi servizio  
alla spicciolata

Dicembre 2013 grand hotel vanvitelli\*\*\*\* caserta

Chef capo partita feste pubbliche private  
Battesimi comunioni matrimoni

Da gennaio 2014 a luglio 2014 ipermercato deco

s.anastasia (na)

gastronomia

chef unico primi secondi contorni

rosticceria varia

Da Settembre 2014 settembre 2015 Practical school caserta

insegnante di cucina tecniche di  
conservazione e cottura alimenti e  
merceologia degli alimenti

Da dicembre 2015 a aprile 2018 Vai col gusto ristorante caserta

primi d asporto e gastronomia  
proprietario e chef unico locale

facebook vaicolgusto fusco

pubblicizzato sulla pagina

pomigliano d arco

Da giugno 2018 a marzo 2019 450 gradi di iervolino giancarlo

napoli

chef unico e chef pastry

Esperienze

nell ambito della conservazione degli alimenti ,con annesse

Tecniche di cottura tra cui conservazione di pasta già cotta

A freddo e pre riscaldata ,tecnica di cottura di riso tipo

Pilaf.creazioni di salse per antipasti caldi e freddi e salse

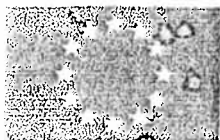
Per pesce e carne.esperienza nella realizzazione di pasta

fresca ripiena pizze ripiene lievitate sia dolci che salate

Da maggio 2019 a luglio 2020

Chef capopartita primi piatti

Cucina Internazionale CROWN GOLDEN PLAZA CASERTA



Ministero del Lavoro

## REGIONE CAMPANIA

### **ATTESTATO DI QUALIFICA PROFESSIONALE**

Berufbildungzeugnis / Attestation de qualification professionnelle / Vocational training certificate

### **DENOMINAZIONE DELLA QUALIFICA**

Berufsbezeichnung / Dénomination de la qualification / Qualification level denomination

## **COMMIS DI CUCINA**

### **LIVELLO DI QUALIFICAZIONE**

Qualifizierungsniveau / Niveau de qualification / Qualification level

### **QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE I LIVELLO**

### **CONFERITO AL CANDIDATO**

Erteilt dem Bewerber / Attribué au candidat / Awarded to candidate

## **FUSCO GIOVANNI**

Nato a CASERTA il .... 17/05/77.....

Geboren in / Né à / Born in am / Le / On

### **ENTE O STRUTTURA FORMATIVA**

Berufsausbildungsanstalt oder -ort / organization ou structure de formation / Vocational training structure -organization

### **ASSOCIAZIONE E.FO.P.A.S.**

**SEDE:** Via P.S. Mancini, 13 – C.so Umberto I, 23 80138 – NAPOLI

Sitz / Lieu / Town

Tel. 0814201047 - [www.efopas.it](http://www.efopas.it)

Napoli, 16 LUGLIO 2010

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE

  
\_\_\_\_\_



**MARIPOWER**  
Formazione

**MARIPOWER**

### ATTESTATO NOMINATIVO DI FREQUENZA

FUSCO GIOVANNI

ha frequentato il corso di Formazione per operatori dell'Albergo del settore turistico-alberghiero

diologia B - Professionale

Codice identificativo progetto

P:V0110LAZ160B0

dal 26/04/2010 al 28/04/2010

Durata totale corso 32,0 (30,0 h teoria

0,0h ore c.d.d. di pratica)

2,0h in Vieta aziendale

0,0 h affiancamento)

Ore effettive di frequenza 27,0

Stage/Visite aziendali :

Via Ibrodi s/n - EXARRESI SPA - Contr. al governo - Piazza s.1100 - CASERTA (CE)

Affiancamento :

NR moduli	Descrizione Modulo	Durata Modulo
1	DIRITTO DOVERI DEL TURISTA	1,00
2	SECUREZZA E SALUTE IN AGENZIA	4,00
3	Procedure operative	10,00
4	Customer service	4,00
5	La comunicazione	8,00
6	Vieta aziendale	2,00