

Curriculum Vitae Europass



Informazioni personali

Nome e Cognome **Niccolò Rossi**
Indirizzo Via San Giovanni Gualberto, 11 – 50137 Firenze (Italia)
Telefono 348 274 2979
Fax
E-mail niccorossi@gmail.com
Cittadinanza Italiana
Data di nascita 21 dicembre 2003
Sesso Maschile

Occupazione desiderata **CHEF DE PARTIE**

Esperienza professionale

Date	
15/07/2022 – 15/09/2022	COMMIS DE CUISINE Cucina - 6° livello del Contratto CCNL Turismo-Federalberghi comparto ALBERGHI
Lavoro o posizione ricoperti	<ul style="list-style-type: none">preparazione delle materie prime e dei piatti, impiattamento e presentazione ai clientipreparazione in autonomia dei primi piatti in linea con il menù del ristorante
Principali attività e responsabilità	
Nome e indirizzo del datore di lavoro	SFB srl Resort Miramonti Hotel 4*S, Via Raffaelli, 74 55042 Forte dei Marmi (Lucca) – www.hotelmiramontiforte.com
Tipo di attività o settore	Settore: ALBERGHI
Date	28 e 29 maggio 2022
Lavoro o posizione ricoperti	COMMIS DE CUISINE
Principali attività e responsabilità	<ul style="list-style-type: none">preparazione delle materie prime e dei piatti, impiattamento e presentazione ai clienti
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Evolution Events Srl, Via Selice, 211 40026 Imola (BO) – www.evolutionevents.it
Tipo di attività o settore	Settore: EVENTI - MotoGP al Circuito de Mugello – Vip Village
Date	27/07/2021 – 11/09/2021
Lavoro o posizione ricoperti	COMMIS DE CUISINE Cucina - 6° livello del Contratto CCNL Turismo-Federalberghi comparto ALBERGHI

Principali attività e responsabilità

- pulizia del pesce, preparazione delle salse) e dei semilavorati;
- preparazione delle materie prime (pulitura e taglio della verdura e della frutta, confezionamento e conservazione degli alimenti secondo le norme igieniche alimentari;
- utilizzo degli strumenti e dei macchinari di cucina (pentole, padelle, affettatrici, taglieri) e relativo ordine e pulizia;
- rifornimento della dispensa e delle celle frigorifere;
- preparazione di piatti semplici in totale autonomia.

Nome e indirizzo del datore di lavoro
Tipo di attività o settore

Hotel Villa Cora, Via dei Banchi, 6 50123 – Firenze, Italia - www.villacora.it
Settore: ALBERGHI

Date

Estate 2019

Lavoro o posizione ricoperti
Principali attività e responsabilità
Nome e indirizzo del datore di lavoro
Tipo di attività o settore

Stagista assistente alla reception e preparazione colazioni
Accoglienza clienti e preparazione delle colazioni
Gourmet B&B Villa Landucci – Via Luca Landucci, 7 - Firenze
Settore : ACCOGLIENZA TURISTICA

Istruzione e formazione

Date

Settembre 2017 – Luglio 2022

Titolo della qualifica rilasciata

**DIPLOMA SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA** Articolazione: "ENOGASTRONOMIA"

Principali tematiche/competenze professionali
possedute

VEDI CURRICULUM DELLO STUDENTE (allegato)

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice
dell'istruzione e formazione

FIRH01000P Istituto IPSSEOA Alberghiero "Aurelio Saffi" Via del Mezzetta 15 - Firenze

Titolo di Studio (Supplemento Europass al
Certificato)

**LIVELLO EQF 4
PUNTEGGIO FINALE ESAME DI STATO : 95/100**

Date

29/11/2021 – 12/12/2021 (A.S. 2021/2022)

Titolo della qualifica rilasciata

COMMIS DE CUISINE

Principali tematiche/competenze professionali
possedute

- preparazione delle materie prime (pulitura e taglio della verdura e della frutta, pulizia del pesce, preparazione delle salse) e dei semilavorati;
- utilizzo degli strumenti e dei macchinari di cucina (pentole, padelle, affettatrici, taglieri) e relativo ordine e pulizia;
- rifornimento della dispensa e delle celle frigorifere;
- preparazione di primi piatti;
- preparazione di contorni in sintonia con le pietanze;
- preparazione e disposizione del cibo sul piatto in totale autonomia;
- conservazione e preparazione delle materie prime per il loro utilizzo secondo le norme HACCP.

Valutazione: 100/100

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice
dell'istruzione e formazione

Ristorante LA TEGOLAIA dell'Italiana Hotels Florence - catena Italiana Hotels & Resort – Firenze – Viale Europa, 205 – www.hiflorence.it

Date

8-9 settembre 2021 (A.S. 2020/2021)

Titolo della qualifica rilasciata
Principali tematiche/competenze professionali
possedute

Conseguito ATTESTATO ESAME IeFP INTERVENTI INTEGRATIVI
Prova tecnica in cucina => preparazione e realizzazione primo piatto pasta fresca:
"Cavatelli al pesto con melanzane saltate in padella, pomodorino confit e ricotta salata".
Successivamente colloquio generale con commissione esaminatrice esterna.

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione

Istituto IPSSCOA Alberghiero "Aurelio Saffi" Via del Mezzetta 15 - Firenze

Date

31/05/2021 (A.S. 2020/2021)

Titolo della qualifica rilasciata

Conseguito ATTESTATO HACCP sulla sicurezza alimentare rilasciato dall'Istituto IPSSCOA Alberghiero "Aurelio Saffi" Via del Mezzetta 15 - Firenze

Date

29/05/2021 – 29/06/2021

Titolo della qualifica rilasciata

ERASMUS+ KA1 VET Learners "WELCOME! Nuove professionalità per un'accoglienza personalizzata e attenta al turista" Project Nr. 2019-1-IT01-KA102-007036 - **PORTOGALLO**

Principali tematiche/competenze professionali possedute

ASSISTENTE CHEF

- stoccaggio e lavorazione delle materie prime all'interno della cucina e preparazione degli alimenti.
- conservare e garantire lo stato delle materie prime utilizzate nel servizio di cucina;
- pianificare e preparare la mise-en-place del servizio di cucina;
- cucinare antipasti, zuppe, insalate, primi piatti, piatti di carne, pesce, frutti di mare e verdure, e altri alimenti secondo le indicazioni dello Chef;
- cucinare i dolci secondo il menù del ristorante e le relative ordinazioni.

Conseguito "CERTIFICATE OF ATTENDANCE"

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione

PROANDI – Consultores Asociados (PT)
Ristorante Pizzeria ARLECCHINO – Rua caetano de oliveira 41 – 4490-610 Povoá de Varzim (Portogallo).

Date

15/05/2019 – 26/05/2019

Titolo della qualifica rilasciata

ASSISTENTE CHEF

Principali tematiche/competenze professionali possedute

Assistere lo chef nella preparazione dei cibi (antipasti, primi piatti e risotti, primi, contorni e secondi e dessert); lavare e preparare gli alimenti prima di cuocerli; impiattare e servire il cibo secondo lo standard professionale; utilizzare macchinari e gli strumenti di cucina; riciclare il cibo in modo appropriato; garantire che gli standard di salute, sicurezza e igiene venissero sempre rispettati.

Valutazione: 99/100

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione

Obicà Mozzarella Bar, Pizza e Cucina – Firenze, Italia – www.obica.com

Italiano

Eccellente parlato e scritto

Altra(e) lingua(e)

Autovalutazione

Livello europeo (*)

Inglese

Spagnolo

Comprensione		Parlato		Scritto
Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale	
C1	C2	C1	C1	B2
B1	B1	B1	B1	B1

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze sociali	Sono membro del gruppo Scout AGESCI Firenze 7 e svolgo attività associative che si riferiscono ad iniziative di tipo educativo, di maturazione spirituale, di intervento sull'ambiente e ambientalistico, sociale e di protezione civile.
Capacità e competenze organizzative	Buone capacità acquisite attraverso percorso scolastico e stage formativi
Capacità e competenze tecniche	Buone capacità acquisite attraverso percorso scolastico e stage formativi
Capacità e competenze informatiche	
Corsi linguistici extra scolastici	<p>OLS OnLine Linguistic Support Erasmus+</p> <p>Si tratta di un sostegno linguistico per coloro che partecipano al programma Erasmus+ per migliorare la padronanza della lingua in cui si deve lavorare, studiare o svolgere attività all'estero. L'accesso al corso di lingua comprende molte attività diverse di Live Coaching, fra cui tutoraggio e MOOC interattivi. I partecipanti che seguono questi corsi migliorano le loro conoscenze di almeno un livello del QCER (Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue).</p> <p>Al ritorno dalla mobilità si è sostenuto il test finale per misurare i progressi compiuti durante il soggiorno all'estero.</p> <p>periodo GIUGNO 2021 durante mobilità Erasmus+</p> <p>DIPLOMA de ESPANOL como Lengua Extranjera (DELE)</p> <p>conseguito presso L'Istituto Cervantes sede di Firenze</p> <p>periodo MAGGIO 2021</p> <p>ATTESTATO: LONDON SCHOOL Teaching Training Expertise sede di Firenze</p> <p>Corso OnLine di approfondimento e conversazione della lingua Inglese</p> <p>periodo anno 2020/2021</p> <p>ore complessive di frequenza: 21</p> <p>ATTESTATO: CET ACADEMIC PROGRAMS (Firenze) attività di scambio linguistico volta alla conoscenza e allo scambio linguistico e culturale tra studenti italiani e statunitensi.</p> <p>periodo anno 2019</p>
Progetti professionali extra scolastici	<p>3° qualificato (specializzazione enogastronomia) al</p> <p>CONCORSO INTERNO PER ASSEGNAZIONE PREMIO DI MERITO</p> <p>“Elisabetta Forni” Relativo all'a.s. 2020/2021 – edizione 2022</p> <p>Scopo del concorso individuare, fra gli allievi che hanno frequentato l'anno scolastico 2020/2021, quelli per ogni tipo di specializzazione (accoglienza, enogastronomia, pasticceria, sala) – disposti a confrontarsi per l'assegnazione del premio di merito, dedicato alla memoria della Prof.ssa Elisabetta Forni.</p> <p>data 28/04/2022</p> <p>4° qualificato al CONCORSO VIDEO CONTEST “IO NON SPRECO”</p> <p>progetto La Mia Scuola Senza Spreco promosso nell'anno scolastico 2019/2020 dal Comune di Firenze allo scopo di favorire la diffusione di una maggiore consapevolezza sul fenomeno dello spreco alimentare.</p> <p>La partecipazione ha previsto la realizzazione di un video con ricetta per documentare una o più abitudini e buone pratiche da adottare in ambito domestico.</p> <p>Premio: coupon da utilizzare presso la Scuola di cucina Tessieri – Atelier delle Arti culinarie - Ponsacco (PI)</p> <p>data 10/06/2021</p>

Altre competenze acquisite

Progetto COOP “Fiorfiore Prodotti d'Italia” => contest di cucina con utilizzo dei prodotti Fiorfiore Coop: riprese video ricetta presso l'Istituto Aurelio Saffi, video da divulgare sul canale You Tube, Instagram e Facebook della Società Italian Food Canada, Inc. - www.italianfood-canada.com

data 24/05/2021

Seminario CAMERA DI COMMERCIO DI FIRENZE “La ristorazione in agriturismo e turismo in campagna: l'agriturismo al tempo del Covid”

periodo di svolgimento: 11/05 – 13/05/2021

ore complessive di formazione: 4 su 4

CORSI di formazione “ASSOCIAZIONE ITALIANA GLI AMBASCIATORI DEL GUSTO 2021”

Fare Formazione Digital Weeks dal 20/04 al 13/05/2021 - www.ambasciatorideltgusto.it

Corsi frequentati: la pasta, i vegetali, il pesce di mare, il pesce di acqua dolce, la pizza, il pane, filiera e territorio, la pasticceria

ore complessive di formazione: 18 su 18

Seminario “AMBIENTE, ENERGIA, TRASPORTO E TURISMO” progetto “I Sentieri delle professioni”

periodo svolgimento 25/03/2021

ore complessive di formazione: 3 su 3

Seminario “AGRO-ALIMENTARE” progetto “I Sentieri delle professioni”

periodo svolgimento 28/01/2021

ore complessive di formazione: 3 su 3

Corso e-learning di “Formazione Videoterminali: salute, sicurezza, ergonomia”

periodo svolgimento 02/06/2020

ore complessive di formazione: 2 su 2

Corso e-learning di “Formazione specifica rischio basso”

periodo svolgimento 26/10/2018-06/11/2018

ore complessive di formazione: 4 su 4

Corso e-learning di “Formazione dei lavoratori”

periodo svolgimento 04/10/2018-09/10/2018

ore complessive di formazione: 4 su 4

Patente

B in conseguimento

Motomunito

Ulteriori informazioni

Allegati

Curriculum dello Studente rilasciato a seguito Diploma

dall'Istituto IPSSCOA Alberghiero “Aurelio Saffi” Via del Mezzetta 15 - Firenze

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 e all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.

Firma