

Curriculum Vitae Europass



Informazioni personali

Nome e Cognome

Niccolò Rossi

Indirizzo

Via San Giovanni Gualberto, 11 – 50137 Firenze (Italia)

Telefono

+39 348 274 2979

E-mail

niccorossi@gmail.com

Cittadinanza

Italiana

Data di nascita

21 dicembre 2003

Sesso

Maschile

Occupazione desiderata

DEMI CHEF de Partie

Esperienza professionale

Date

03/03/2026 – 31/08/2026

Lavoro o posizione ricoperti

DEMI CHEF de Partie

Cucina – Livello C3 del Contratto CCNL Turismo-Federalberghi comparto ALBERGHI

Principali attività e responsabilità

- preparazione colazioni
- preparazione e cottura dei piatti
- supporto allo Chef e al Sous Chef
- presentazione dei piatti (mise en place)
- controllo della conservazione delle materie prime (HACCP in corso di validità)
- supervisione commis de cuisine e stagisti

Nome e indirizzo del datore di lavoro

IL TORNABUONI FIRENZE - Via de' Tornabuoni, 3 - Firenze

Tipo di attività o settore

Settore: ALBERGHI

Date

NOVEMBRE 2025 – GENNAIO 2026

Lavoro o posizione ricoperti

DEMI CHEF di cucina

Livello 5° del Contratto CCNL Turismo-Federalberghi comparto ALBERGHI

Principali attività e responsabilità

- preparazione colazioni
- preparazione e cottura dei piatti
- supporto allo Chef e al Sous Chef
- presentazione dei piatti (mise en place)

Nome e indirizzo del datore di lavoro

HOTEL VILLA CORA, Via dei Banchi, 6 50123 – Firenze

Tipo di attività o settore

Settore: ALBERGHI

Date	10/11/2023 – agosto 2025
Lavoro o posizione ricoperti	COMMIS DE CUISINE Nov2023/Ago2024 - CHEF DE PARTIE Nov2024/Ago2025 Cucina Convention collective nationale des hotel, cafes restaurant (HCR)
Principali attività e responsabilità	<ul style="list-style-type: none"> • gestione linea antipasti e primi piatti pesce e carne
Nome e indirizzo del datore di lavoro	SHELLONA SAINT- BARTH / SHELL BEACH GUSTAVIA Rue de Normands , 97133 Saint Barthélemy, Gustavia (Antille Francesi) Latanier Experiences sas – www.shellonabeach.com
Tipo di attività o settore	Settore: RISTORAZIONE
Date	02/02/2023 – 31/10/2023
Lavoro o posizione ricoperti	COMMIS DE CUISINE Cucina - 6° livello del Contratto CCNL Pubblici Esercizi
Principali attività e responsabilità	<ul style="list-style-type: none"> • preparazione delle materie prime e dei piatti, impiattamento e presentazione ai clienti • preparazione in autonomia dei piatti in linea con il menù del ristorante, in particolare antipasti e primi piatti.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	GIALLO FOOD & DRINK srl, Viale Marconi, 91 – Viareggio (Lucca)
Tipo di attività o settore	Settore: RISTORAZIONE
Date	28/10/2022 al 30/11/2022
Lavoro o posizione ricoperti	COMMIS DE CUISINE Cucina - 5° livello del Contratto CCNL
Principali attività e responsabilità	<ul style="list-style-type: none"> • preparazione delle materie prime e dei piatti, impiattamento e presentazione ai clienti • preparazione in autonomia dei primi piatti in linea con il menù del ristorante
Nome e indirizzo del datore di lavoro	AI 13 GOBBI srl , Via del Porcellana, 9/R - Firenze
Tipo di attività o settore	Settore: RISTORANTE
Date	15/07/2022 – 15/09/2022
Lavoro o posizione ricoperti	COMMIS DE CUISINE Cucina - 6° livello del Contratto CCNL Turismo-Federalberghi comparto ALBERGHI
Principali attività e responsabilità	<ul style="list-style-type: none"> • preparazione delle materie prime e dei piatti, impiattamento e presentazione ai clienti • preparazione in autonomia dei primi piatti in linea con il menù del ristorante
Nome e indirizzo del datore di lavoro	RESORT MIRAMONTIHotel 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

Principali attività e responsabilità

Cucina - 6° livello del Contratto CCNL Turismo-Federalberghi comparto ALBERGHI

- 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

HOTEL VILLA CORA, Via dei Banchi, 6 50123 – Firenze

Tipo di attività o settore

Settore: ALBERGHI

Date Estate 2019

Lavoro o posizione ricoperti

Stagista assistente alla reception e preparazione colazioni

Principali attività e responsabilità

Accoglienza clienti e preparazione delle colazioni

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Gourmet B&B Villa Landucci – Via Luca Landucci, 7 - Firenze

Tipo di attività o settore

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

Conseguito **ATTESTATO ESAME IeFP INTERVENTI INTEGRATIVI**

Principali tematiche/competenze professionali possedute

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 IPSEEOA 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 IPSEEOA 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 Associados (PT)
Ristorante Pizzeria ARLECCHINO – Rua caetano de oliveira 41 – 4490-610 Povoia 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; utilizzarei 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	Buone capacità acquisite attraverso percorso scolastico e stage formativi
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 CONCONSO INTERNO PER ASSEGNAZIONE PREMIO DI MERITO "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 CONCONSO 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.ambasciatoridelgusto.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

Patente

B conseguita

Motomunito

Ulteriori informazioni

Passaporto in corso di validità

STUDIO DELLA LINGUA GIAPPONESE

Da oltre due anni sto studiando la lingua Giapponese.

Nel periodo Nov2025 e Feb2026 ho organizzato due viaggi (di circa un mese ognuno) in Giappone per conoscere meglio la realtà sociale del Paese, apprendere le usanze e perfezionare la lingua.

Una volta acquisita la competenza linguistica, la mia aspirazione sarebbe quella di potermi trasferire a Tokyo dove vivere e trovare un impiego stabile.

Allegati

Curriculum dello Studente rilasciato a seguito Diploma

dall'Istituto IPSSEO 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