

CURRICULUM VITAE

Dati anagrafici:

Nome: Valerio

Cognome: Cariani

Data e luogo di nascita: 5/10/1986 a Roma

Domicilio: Via E. Marazza n°51- C.a.p.00155 RM

Telefono: 3495530052

Mail: adk33@live.it

Titolo di studio: Diploma (maturità artistica) conseguito nel 2008 presso il "L.A.S. G.De Chirico"(voto 80/100)

Patente: B

Patentino: Addetti alla conduzione di carrelli industriali semoventi(protocollo:4080118686-3di3 del 29/04/2016- quinquennale)

Corsi e attestati: Igiene degli alimenti e H.A.C.C.P.(11/11/2013)rinnovato nel 2017- Primo soccorso aziende tipo B(12/07/2013)- Addetto antincendio rischio basso(07/11/2013)rinnovato nel 2017 e nel 2018;

-Corso di Cucina tradizionale (durata 300 ore) docente Chef Moscardino (a.s.2005/2006).

Esperienze lavorative:

-Aiuto Cuoco/Cuoco stagione estiva dal 2006 al 2012)

- Cuoco presso pub "Hangover " (per il fine settimana e sostituzioni dal giugno 2009 a gennaio2010);

- Addetto mensa e aiuto cuoco "a chiamata" per mense aziendali(tramite agenzie per il lavoro) volontariato o associazioni socio-culturali (dal 2011 al 2016);

- Cuoco presso ristopub "Scamper-lau" (dal febbraio 2013 al settembre 2013 poi da gennaio 2014 al novembre 2014);

-Sous Chef presso "Ristorante Muretto"(dal Dicembre 2014 al Settembre 2015)

- Cuoco in mensa per ragazzi minori stranieri presso il C.P.A. Casa Margherita(via di Torcervara 119) per la Cooperativa ABC (da Marzo 2016 a Gennaio 2018);

- Cuoco/aiuto cuoco/gastronomo presso risto-bistrot "Ambasciata Calabrese" (da Gennaio 2018 a Febbraio 2018)

- Cuoco/Gastronomo presso la mensa del Ospedale S.Eugenio di Roma (dal 1 Marzo 2018 tramite agenzia interinale con contratti settimanali prorogabili e/o sostituzioni a chiamata);

-Cuoco(commis di cucina/sous chef) presso "Hotel Oxford" (4 stelle) sito in Roma (dal 11 Giugno 2018 al 11 Ottobre 2018);

-Cuoco/aiuto cuoco a chiamata per "Pellegrini" presso le mense aziendali di Terna (via Galbani) , BNL(via Aldobrandeschi) ,Banca d'Italia (viaTuscolana)in Roma.(da Ottobre 2017 tramite agenzia interinale);

-Cuoco presso "Centro Cottura Fumaroli" della Itaca ristorazione (da Ottobre2018);

-Cuoco presso Caserme "Artale" e "Penne" presso città militare "Cecchignola"(da Aprile 2019 a chiamata tramite agenzia interinale);

-Cuoco presso centro accoglienza "Giaccone";

-Cuoco presso Novotel (struttura alberghiera in via Noale), per la stagione estiva ed invernale 2019;

-Cuoco presso "Tenuta Presidenziale di Castelporziano" da Luglio 2019(sostituzione ferie);

-Cuoco presso Centro Cottura Sari Group (Via Sommovigo) dal 2 Agosto 2019 al 5 Ottobre 2019;

-Cuoco(rotazione settimanale)presso Rheinmetall e Openfiber (Pedevilla), Scuola Formazione Interforze(Dussman),BNL(Pellegrini);

-Cuoco presso "Auditorium Antonianum" gestione catering eventi vari dal2018 ad oggi;

-Cuoco e responsabile personale e mensa presso Caserma Ros via di Settebagni (Dussman) Dicembre2019/Maggio2020;

-Cuoco presso varie scuole materne ed elementari del Comune di Roma;

Lingue straniere:

- Inglese (conoscenza più che sufficiente della lingua parlata e scritta);

- Spagnolo (conoscenza base parlato/seritto)

Firma