

## INFORMAZIONI PERSONALI



## Ciminelli Marco Valerio

📍 via 2 settembre, 15, 00078 Monte Porzio Catone (Italia)

☎ 3286211192

✉ king.mark.mvc@gmail.com

## ESPERIENZA PROFESSIONALE

Mag. 18–Giu. 18

**stagista**

ristorante "L'Ostrica da Gianni", Roma (Italia)

Stage come aiuto cuoco.

Mansioni principali:

- Preparazione della linea (dallo stoccaggio alla lavorazione delle materie)
- Preparazione degli antipasti (compresi anche crudi di mare)

Ott. 18–Nov. 18

**stagista**

"Pedevilla Spa", Roma (Italia)

Stagista con mansioni di preparazione linea e stoccaggio.

Mar. 19–Apr. 19

**Stagista**

"Là Cucina con vista" c/o Villa Mercedes Hotel \*\*\*\*, Frascati (Italia)

Stage come aiuto cuoco.

- Lavorazione delle materie prime
- Preparazione per il servizio del buffet del pranzo.
- Preparazione delle lavorazioni di linea per il servizio della carta della sera.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

09/2016–alla data attuale

**Esame a fine corso come "Operatore della Gastronomia"**

CMFP Alberghiero Marino, Marino (Italia)

materie principali studiate attinenti alla formazione (oltre al piano di studi base)

Principi di Alimentazione

HACCP

Economia aziendale, diritto e sicurezza sul lavoro

Chimica Biologica

Ristorazione Pratica (12 ore a settimana) e teorica

Mag. 18

**Attestato di partecipazione**

Corso di aggiornamento di Finger Food, Roma (Italia)

Corso di aggiornamento sulle nuove tecniche di finger food tenuto dallo chef Fabio Mancuso.

- 11 Feb. 19 **Attestato di partecipazione**  
Corso di aggiornamento "Fish-Food tradizione e innovazione", Roma (Italia)  
Corso di aggiornamento tenuto dallo chef Daniele Priors.
  
- Apr. 18 **Diploma d'Onore**  
Trofeo Associazione Cuochi di Roma, Roma (Italia)
  
- Nov. 18 **Attestato di partecipazione**  
11° Concorso Gastronomico "La cucina regionale rivisitata in chiave moderna", Formia (Italia)
  
- Feb. 19 **Medaglia d'Argento - cucina calda K1**  
Campionati della Cucina Italiana, Rimini (Italia)
  
- Feb. 19 **3° Classificato**  
selezione Lazio "Miglior Allievo -Trofeo Metro", Roma (Italia)
  
- Mar. 19 **Attestato di Merito**  
Attestato di merito rilasciato dalla Regione Lazio e dalla Città Metropolitana Roma Capitale per aver conseguito la medaglia d'Argento ai Campionati di Cucina Italiana di Rimini
  
- Apr. 19 **Primo Posto, medaglia d'Oro**  
Trofeo Associazione Cuochi di Roma, Marino (Italia)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Lingue straniere	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Letture	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1	B2	B1	B1	B2
	Cambridge B1				
Spagnolo	B2	B2	B1	B1	B2
Francese	B1	B2	B1	B1	B2

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato  
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

**Competenze organizzative e gestionali** Buone competenze di leadership maturate durante il corso delle competizioni alle quali ho partecipato.  
 Buone competenze organizzative acquisite nel corso del triennio scolastico e non solo.

**Competenze professionali** Oltre lo studio scolastico della ristorazione, ho acquisito e tuttora mi sto formando per ottenere e migliorare le mie competenze in ambito culinario.