



Antonio Rosario Calderazzo

SPETT

ADAVA

Oggetto Candidatura di lavoro annuale nella mansione di Capo Cuoco/ Chef. Rimango disponibile per un Colloquio lavorativo . cordiali salut

Al Sig Direttore indirizzo a lei la presente richiesta nella qualità responsabilità della direzione amministrativa indicata in oggetto Ora da più di 28 di mestiere anni riveste la categoria e svolge l'attività tutt'oggi con le effettive identità sempre più acquisita ricca di modesta esperienza, e competenza nel settore della gastronomia singolare finezza preparata nella capacità e sapersi organizzare e distribuire il lavoro nel settore operativo. Certi di non poter riassumere queste poche righe le spiccate attitudine nell'arte culinaria. Si augura che la presente richiesta troverà accoglienza e soprattutto nella valutazione ponderata del soggetto Rimango disponibile per colloquio lavoro. Distinti saluti.

Informazioni personali

Data di nascita:30/05/1973

Sesso:Maschile

Nazionalità:

Italiana

Recapiti

antoniocalderazzo197@gmail.com

+39 3711737868

Indirizzo

miramare n 1

89013Gioia Tauro, Italia

Select work experiences

Esperienza lavorativa

Cuoco / Dispensiere

RFI Ferrovie Dello Stato

18/07/2024 – 03/10/2024 Messina , Italia

Imbarcato a bordo sulla noto nave Villa RFI Trenitalia

Marittimo

SNAV SPA
25/11/2011 – 03/01/2012 Napoli , Italia

Definire/aggiornare i menù; ricercare e ordinare le materie prime; controllare la qualità degli alimenti; cucinare, preparare e condire le pietanze (primi piatti, secondi piatti, verdure, ecc.); curare la presentazione e la guarnizione dei piatti; collaborare con il personale di sala

Cuochi in alberghi e ristoranti

CRAZY RED S.R.L.
08/11/2007 – 11/03/2008 Rizziconi (RC) , Italia
Definire/aggiornare i menù; ricercare e ordinare le materie prime; controllare la qualità degli alimenti; cucinare, preparare e condire le pietanze (primi piatti, secondi piatti, verdure, ecc.); curare la presentazione e la guarnizione dei piatti; collaborare con il personale di sala

CHEF DI CUCINA

LE ROCLETTE MARE SRL
03/07/2008 – 19/09/2008 Tropea (VV) , Italia
Definire/aggiornare i menù; ricercare e ordinare le materie prime; controllare la qualità degli alimenti; cucinare, preparare e condire le pietanze (primi piatti, secondi piatti, verdure, ecc.); curare la presentazione e la guarnizione dei piatti; confezionare e conservare gli alimenti; addestrare il personale; stabilire i prezzi dei cibi serviti; collaborare con il personale di sala

Docente ristorazione

I.I.S. LUIGI EINAUDI
20/01/2007 – 17/05/2008 Serra San Bruno , Italia

Secondo chef

VENTA CLUB s.r.l.
07/01/2003 – 20/10/2004 Italia
Collaborare con lo chef per la preparazione, cottura, presentazione e guarnizione di diverse pietanze (primi piatti, secondi piatti, verdure, ecc.)

Secondo chef

VALTUR SpA
17/02/1997 – 15/11/2000 Italia
Collaborare con lo chef per la preparazione, cottura, presentazione e guarnizione di diverse pietanze (primi piatti, secondi piatti, verdure, ecc.)

Select education and training

Istruzione e formazione

Diploma professionale - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA con valutazione 70/100 prot. N °850/24

ISTITUTO PARITARIO - MARCELLANA Paritaria Certifica superando Esami di Stato A.S 2023/2024
25/06/2024 Via Diaz Sassano SA Italia

Attestato di Partecipazione Per La Linea MI Alta Formazione 2023

Federazione Italiana Cuochi

02/02/2023 Cosenza Italia

Utente qualificato di computer - EIPASS STANDARD Certificato EJ14CZDLEJ

CERTIPASS EI-CARD CODE EIS25549530

11/09/2024 – 11/10/2028 Vibo Valentia Italia

Attestato di Partecipazione corso "Piccola pralineria ed elementi dolciaria in cioccolato utilizzati nella nuova ristorazione"

Federazione Italiana Cuochi 2022

11/04/2022 San Giovanni in Fiore (CS) Italia

Corso di Alta Formazione "Piatti da ristorazione e banchettistica"

Federazione italiana Cuochi

06/02/2020 Montalto Uffugo (CS) Italia

Master Class e Workshop sui cocktails "TIKI"

Istituto Professionale di Stato "Luigi Einaudi" di Lamezia Terme

27/01/2020 Italia

Diploma di Appartenenza EXCECUTIVE CHEF

NOI Nuova Ospitalità Italiana - TESSERA 1002

10/08/2019 – 2019 Vibo Valentia VV Italia

Attestato Chef di cucina

I.M.A.H.R. International Maitres Association Hotel Restaurant

08/03/2017 – 08/09/2017 Agrigento Italia

Attestato di familiarizzazione P.M.R.

Saremar

23/02/2015 A bordo della nave Isola di Santo Stefano Italia

Corso di Formazione Professionale per CUOCHI

ADRIA FERRIES

08/11/2013 A bordo della nave AF Marina Italia

Diploma di Cuoco di Bordo Equipaggio SHIPS COOK Iscritto alla matricola 00013/2 Registrato AL N°07

Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti. Autorità Marittima di Gioia Tauro

03/10/2016 – Attuale Gioia Tauro Italia

Attestato di Qualifica Professionale di CUOCO, 2000 ore con giudizio complessivo di "SODDISFACENTE" Biennio Formativo 1989/1990 Professionale N°891849-2/CZ/90 Regione Calabria conseguendo un ciclo biennale iniziato 1989/1990

CISO CALABRIA prot. N° 117

16/03/1990 – 16/11/1990 Nicotera (VV) Italia

Certificazione internazionale di alfabetizzazione digitale - EIPASS 7 MODULI Certificazione internazionale di alfabetizzazione digitale

Certipass EI CARD CODE EIV0083316AA Certificazione informatica RAPPC2DM5B

28/06/2024 – 10/11/2028 Vibo Valentia VV Italia

Livello EQF: 2

UNI C.A.R.I.F S.R.L. TYPING COURSE "Attestato di addestramento professionale" .Ha frequentato il corso di 200 ore e superato l'esame finale di DATTOLOGIA

Codice Utente 59367_CLVNYXQ Codice Attestato USQOIATGWH13 ID S.O.F.I.A. 76484

20/06/2024 – Attuale Vibo Valentia VV Italia

UNI PASS C.A.R.I.F. SRL ATTESTATO TABLE "Acquire competenza sul tablet" ID.S.O.F.I.A .76485 "Acquire competenza sul tablet" strumentazione hardware ,software, per l'utilizzo del tablet Codice Utente 59367_CLVNYXQ Codice attestato TOBYBIJORW93

Ha frequentato il corso 200 ore e superato l'esame per la certificazione.

15/01/2025 – Attuale Vibo Valentia VV Italia

UNI C.A.R.I.F. S.R.L ATTESTATO L.I.M .Ha superato gli esami per il corso sulla "Lavagna Interattiva Multimediale" della durata di 300 ore sul seguenti argomenti

"Codice Utente 59367_CLVNYXQ" Codice Attestato 1JG48SUC4936 ID S.O.F.I.A .76483

15/01/2025 – Attuale Vibo Valentia VV Italia

UNI C.A.R.I.F. SRL ATTESTATO Ha frequentato il corso di 300 ore e superato l'esame per la certificazione CODING "Programmazione informatica e pensiero computazionale "Strumenti informatici per il potenziamento della capacità di formulazione e soluzioni di problemi

"Codice Utente 59367_CLVNYXQ" Attestato YLKUJOA91F68

15/01/2025 – Attuale Vibo Valentia VV Italia

Select language skills

Competenze linguistiche

Lingua madre

italiano

Lingua madre

Altre lingue

B1 -

B2 -

B1 -

B1 -

A2 -

Select digital skills

Competenze digitali

Social Network

Gestione autonoma della posta e-mail

Padronanza del Pacchetto Office (Word Excel PowerPoint ecc)

Windows

Seleziona competenze comunicative e interpersonali

Competenze comunicative e interpersonali

Competenze relazionali

Capacità di comunicare e collaborare efficacemente all'interno di una brigata di cucina, coordinando il personale e valorizzando le competenze specifiche di ogni lavoratore

Capacità di comunicare con la clientela, ascoltando le esigenze e traendone dal confronto azioni di miglioramento rispetto al servizio offerto

Seleziona competenze di gestione e direttive

Competenze di gestione e direttive

Competenze organizzative

Capacità di organizzare il servizio in piena autonomia, utilizzando le risorse materiali e strumentali a disposizione, gestendo le materie prime e le rimanenze, sempre nel rispetto dei tempi e delle scadenze

Capacità di gestire situazioni di stress, offrendo in contemporanea un servizio per centinaia di coperti

Capacità di gestire e risolvere i problemi

Select networks and memberships

Reti e associazioni di appartenenza

CERTIFICATO ASSOIP

09/08/2022 – Attuale

EMPOLI VIA PONZANO FI N°24

CERTIFICATO La Certificazione e Rilasciata Data della presente Certificato 8/05/2022 e scadenza 9/05/2025 AL N° 3909868 questo documento certifica il sistema di gestione la qualità di Chef di

cucina ASSOIP Associazione Italiana delle Professioni A conforme alla Norma ISO 9001:2015 per i seguenti gestori di attività Progettazione ed erogazione

la certificazione e rilasciata con il numero NO.3909868 codice di validità 67E00273-C57

09/08/2022 – 08/08/2025 Empoli Via Ponzano N°24 50053

Attestato di Partecipazione

22/02/2023

COSENZA

Per la partecipazione e competenza alla competizione Selezione Regionale Trofeo Miglior Migliore

ATTESTATO DI HACCP Conferito Antonio Rosario Calderazzo c/f CLDNNR73E30E041L

06/10/2022 – Attuale

PALMI RC

Regione Calabria Selecta Service SRLS Mansione Cuoco, Codice Ateco 56.10.11 Corso Inizio Dal 07/01/2023 Valido Attestato il 12/01/2026

Corso di formazione "MASTER CHEF CLASS ALTA CUCINA DI MARE IN PUREZZA"

02/05/2022 – 03/05/2022

ROCCELLE JONICA (RC)

Principali materie studiate/competenze professionali acquisite. :

Gli allievi professionisti hanno appreso i principi di cucina tecno- emozionale - sensoriale quali consapevolezza dell'alimento, estrazione delle massime potenzialità di una materia prima, sapidità naturale accelerata all'ennesima potenza, cucina di mare senza sale, biodiversità, recupero, sostenibilità

Associato Alla Federazione Italiana Cuochi

10/01/2025 – Attuale

iscritto al numero di tesseramento 2025 CLRC 0182 Scadenza 2026

Associato Associazione Italiana Cuochi

10/01/2025 – Attuale

EMPOLI VIA PONZANO FI N°24

Socio Associazione Italiana Cuochi Scadenza 2026

Associazione Italiana Cuochi

12/03/2024 – Attuale

Lecce

Premio 5 Stelle d'Oro della Cucina . Per aver contribuito a diffondere la Buona Cucina Italiana nel Mondo

I.M.A.H.R International ,Maitres, Association Hotel Restaurant

08/03/2017 – Attuale

Roma

Al n 975 Calabria Chef di cucina

Associazione Italiana Cuochi

02/11/2024 – Attuale

EMPOLI VIA PONZANO FI N°24
The Silver Medal 10 anni di carriera

Conferito

Antonio Calderazzo

La commissione dei giudici dell'Associazione Italiana Cuochi , a deciso analizzando il suo Curriculum Vitae di conferire una medaglia D'onore per la sua esperienza e il suo background culinario .

Select honours and awards
Onorificenze e riconoscimenti

**Esperto Progetto 3° Area Tecnico Ristorazione come insegnante nel laboratorio di cucina 54h
IPSSAIR Dal 26/01/2008 Al 17/05/2008 Serra San Bruno vv**

Servizio Presso Aziende di Trasporti Pubbliche (RFI) e privati

Moby Lines , Adria Ferries ,Tirrenia, Saremar, Snav, Corsica Ferries, Princess Cruises, Caronte & Tourist presso lo stretto di Messina o in differenti o molteplici missione in America, a Crotone Messina Civitavecchia , Ancona Bari La maddalena Napoli ,Palermo ,Piombino ,Santa Teresa di Gallura Olbia presso traghetti viaggiatori con le seguenti mansioni. Definire/o aggiornare i menu e ricercare e ordinare le materie. Prime controllare la qualità degli elementi cucinare preparare e condire (primi piatti) e (secondi piatti verdure ecc.)curare la guarnizione e la presentazione dei piatti

CORSO DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE

Federazione Italiana Cuochi
28/11/2023

ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE A "Calderazzo Antonio Rosario" formazione sul corretto utilizzo che il sifone in cucina

Corso di Aggiornamento Professionale

Federazione Italiana Cuochi
20/11/2023

Attestato di partecipazione Conferito A Antonio Calderazzo Ha partecipato al corso di formazione sul corretto utilizzo di sifoni in cucina

Associazione Italiana Cuochi

Associazione Italiana Cuochi
07/03/2023

Premio 5 Stelle d'Oro della Cucina . Per aver contribuito a diffondere la Buona Cucina Italiana Cuochi nel Mondo

CERTIFICATO N°3909868

Associazione Italiana Cuochi Via Ponzano Empoli n 24
09/05/2022

Questo documento certifica che Antonio Rosario Calderazzo ASSOIP associazione italiana delle professioni validità 528AB2DD-D2D

ISO,9001;2018 Con Scadenza

DAL 09/05/2022 Al – 08/05/2025 Associazione Italiana Cuochi Via Empoli Via Ponzano N°24 50053

Select driving licence(s)
Patente di guida

A
B

Select hobbies and interests
Hobby e interessi

Mountain bike