

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



PERSONAL INFORMATION

Name **PICCIRILLO MASSIMILIANO**
Address **ARMENIENSVEJ 31
COPENAGHEN 2300
DENAMARK**
Telephone **Cell. + 39 346 4990074
Cell. + 45 71 63 83 46
Tel. 075/5270515**
Fax
E-mail **max2296@libero.it**
Nationality Italian
Birth's Date 22/08/1996

WORK EXPERIENCE

- Date (from – to)
 - Employer
 - Trade
 - Employment Type
 - Activities and responsibilities
- Engaged from 1/8/2016
Famo Restaurant
Restaurants
Chef
Responsible for pasta and main course.
Web: <http://www.famo.dk/>
Tel.: +45 33 23 22 50
 - From 1/11/15 to 1/7/2016
Park Inn by Radisson Copenhagen Airport Hotel
Restaurants/ Hotel
Chef
Responsible for the preparation of breakfast, brunch and lunch.
Web: <http://www.parkinn.com/hotel-copenhagen>
Tel.: +45 32 870 202
 - From 1/06/2015 to 15/06/2015 and from 1/09/2015 to 15/09/15
Rosticceria "Il Pollastro" Via Gaetano Donizzetti 06132 Perugia Italia
Tavern/ Rosticceria
Assistant cook
Responsible for the preparation of appetizers, pasta, main dishes, side dishes and desserts.
Web: <https://it-it.facebook.com/pages/pollastro/195360459965>
Tel.: (+39) 075 528 0653

- From 15/06/2014 to 30/06/2014, from 1/08/2014 to 15/09/2014 and from 15/06/2015 to 30/07/2015

Villa "Il Convento dei Cappuccini" Via dei Cappuccini 1 06065 Passignano s/ Trasimeno Perugia Italia

Restaurants/ Residence

Assistant cook

Responsible for the preparation of appetizers, pasta, main dishes, side dishes and desserts.

Web: <http://www.icappuccini.com/>

Tel.: (+39) 075/827026

U.S.: (415) 746-5100

- From 15/06/2013 to 30/06/2013

Hotel "Brufani" Palace Piazza Italia 12, 06100 Perugia, Italia

Restaurants/ Hotel

Assistant cook / Stage School

Responsible for the preparation of appetizers, pasta, main dishes, side dishes and desserts.

Web: <http://www.brufanipalace.com/>

Tel.: (+39) 075 5732541

- From 15/06/2012 to 30/07/2012

Park Hotel "I Cappuccini" Via Tifernate 06024 Gubbio (PG) Italia

Restaurants/ Hotel

Assistant cook / Stage School

Responsible for preparation of courses and desserts.

Web: <http://www.parkhotelaicappuccini.it/>

Tel.: (+39) 075 9234

- From 01/09/2012 to 21/09/2011

"Osteria dell'Olmo"

Restaurants/ Residence

Assistant cook / Stage School

Responsible for the preparation of appetizers, pasta, main dishes, side dishes and desserts.

Web: <http://www.osteriaolmo.it/>

Tel.: (+39) 075 5179140

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Dates (from - to)
- Name and type of organization providing education and training
- Principal subjects / Professional Skill of the study object
 - Qualification

2010-2015

Istituto Alberghiero Assisi I.P.S.S.E.O.A.S.C.

Cooking, Hall, Nutritional Science, Economy

Cook, Food & Wine.

PERSONAL SKILLS

MOTHER TONGUE

ITALIAN

OTHER LANGUAGE

ENGLISH

- Reading skills
- Writing skills
- Verbal skills

GOOD

GOOD

GOOD

SOCIAL SKILLS AND
COMPETENCES

I can work in team, I like collaborating and I like learning.

ORGANIZATIONAL SKILLS

I have good organizational skills, good coordination skills and good coordination ability.
I have some experience in volunteering and entertainment for children.

TECHNICAL SKILLS

I am able to use specific cooking equipments (oven steam).
I have skills in pastry, I can prepare handmade pasta (pasta fresca), skills acquired during the school and work.

DRIVING LICENCE

Patente Categoria B

MORE INFORMATION

1st Place Competition gastronomic "Avis" 2015

3rd Place Competition Peter Coricelli "Olive Oil in cooking" 2015

1st Place VII Contest gastronomic "Il Sedano di Trevi" 2015

1st Place VI Competition gastronomic "Il Bovino Meticcio" in 2014

Attended a meeting gastronomic event held in London as "Ambassador of Taste".

ATTACHMENTS

- 1) Certificate awarding 1st Place VII Contest gastronomic "Il Sedano di Trevi" 2015 (page 4)
- 2) Certificate award 1st place VI Competition gastronomic "Il Bovino Meticcio" in 2014 (page 4)
- 3) Letter of the Manager on work performance at Villa "Il Convento dei Cappuccini" (page 5)
- 4) Letter of Chef on work performance at Villa "Il Convento dei Cappuccini" (page 6)
- 5) Certificate HACCP (page 7)
- 6) Certificate "Ambassador of Taste" (page 8)





Istituto Alberghiero Assisi

I.P.S.S.E.O.A.S.C.

“Alla riscoperta dell'identità territoriale umbra: i bovini meticcì”.

“Città di Assisi”

21 febbraio 2014

Attestato

Concorso enogastronomico in collaborazione con il

Club Unesco Foligno e Valle del Clitunno.

All'allicvo

Massimiliano Piccirillo

4° B Enogastronomico

Presidente

Club Unesco Foligno e Valle del Clitunno

Dirigente Scolastico

Preside Bianca Maria Tagliaferri





Convento dei Cappuccini

Via dei Cappuccini 1

06065 Passignano Sul Trasimeno

Umbria, Italy

To whom it may concern:

Massimiliano Piccirillo

5 September 2013

The Convento dei Cappuccini is a private estate, encompassing over 60 acres, 13 of which are in a walled garden housing the 16th century Convento and adjacent buildings. We can accommodate up to 24 guests in the utmost comfort and require our staff to be not only impeccable but flexible, warm yet professional, as well as multi-tasking for a very discerning clientele.

Massimiliano joined us this summer season as a culinary intern, handpicked by our Executive Chef, Giuseppe Scassellati. Despite his tender age and a novice in the kitchen, Massimiliano's commitment and dedication in learning his trade were apparent from the start. He has proven to be always diligent, courteous, and punctual. He also worked well in a highly pressured team environment, often for very long, arduous hours.

I would have no hesitation in welcoming him again for a further internship should he so wish. Equally, I would have no hesitation to recommend him for any future employment to which he presents himself, as a young man of great potential.

Should further testimonial be required, please do not hesitate to contact me directly.

Luciana Nijdam

Estate Manager

CC: Giuseppe Scassellati

Passignano li, 6 settembre 2013

Note Tecniche e Professionali

Con Oggi si conclude la breve stagione qui a Passignano in Villa I Cappuccini e ci troviamo a trarre delle conclusioni con il Mio modesto parere di Chef. A cominciare dai Docenti, ne conosco la serietà e diligenza per questo lavoro, ma la volontà di Massimiliano nel realizzare il Suo sogno è grande. Professionalmente parlando dimostra di avere capacità di realizzazione, attento a recepire consigli e forza di volontà per i suoi pochi anni anagrafici e altrettanto lavorativi.

Nonostante l'importanza della Struttura ed i suoi Ospiti, non ha mostrato timore referenziale nell'eseguire puntualmente i compiti affidati. Mi sono permesso di spronare il Suo operato con qualche rimprovero, dei quali tutti Noi abbiamo bisogno, ma mai mi è capitato di dover rifare una correzione pesante dopo il Suo lavoro. E' Mia premura giustificare le eventuali mancanze, ma altresì lodare il Suo carattere estremamente positivo.

Posso affermare con certezza, qualora Lui voglia è gradita la Sua presenza per la stagione di lavoro futura. Un doveroso grazie va al Mio collega Chef Cristiano Minelli che mi ha caldamente raccomandato Massimiliano, per crescerlo professionalmente adatto al Nostro tipo di lavoro, come se ne trovano pochi fra coloro che frequentano gli istituti Alberghieri.

Chef Giuseppe Scassellati



SI ATTESTA CHE IL SIG./SIG.RA **PICCIRILLO MASSIMILIANO**

HA PARTECIPATO E SUPERATO L'ESAME DI VERIFICA RELATIVA AL CORSO DI
AGGIORNAMENTO PER ADDETTI ALLA RISTORAZIONE

“IGIENE DEGLI ALIMENTI”

IN DATA 23 APRILE 2015

ORGANIZZATO DAL LABORATORIO *MicroFood* srls unipersonale

PER UN TOTALE DI ORE 6

ARGOMENTI TRATTATI

CONTAMINAZIONI ALIMENTARI E MALATTIE CORRELATE AGLI ALIMENTI

Principi di microbiologia, contaminanti chimici, fisici e biologici, classificazione batterica, tossinfezioni provocate da: Salmonella, Stafilococco, Listeria monocytogenes, Bacillus cereus; corrette prassi igieniche.

ORE 14-17 21/04/2015

PROCEDURE AZIENDALI AUTOCONTROLLO E STANDARD NORMATIVI E SISTEMA SANZIONATORIO

Le procedure H.A.C.C.P. e G.M.P. gestione acquisti e vendite, tracciabilità e allerta sanitari, pulizia, sanificazione, disinfezione e derattizzazione, verifiche analitiche, controllo temperature, gestione igienica di locali, impianti, attrezzature, formazione, igiene e comportamento del personale, controllo approvvigionamento idrico, controllo, allontanamento e smaltimento rifiuti. Cenni di legislazione - Pacchetto igiene: Reg. CE 852/04, 853/04, 854/04, 882/04; Tracciabilità: Reg. CE 178/2002; Controllo microbiologico degli alimenti: Reg. CE 2073/2005; Sistema sanzionatorio: D. Lgs. N. 190/D 5 Aprile 2006, D. Lgs n. 193 del 6 Novembre 2007.

Cenni di ETICHETTATURA: D. Lgs 109/92, Reg. CE 1169/2011

ORE 14-17 23/04/2015

Il responsabile del corso

Dott.ssa **Valentina Ippoliti**

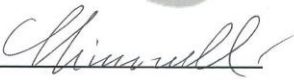


Certificate

This certificate is proudly presented to

Massimiliano PICCIRILLO

Awarded on the 24th October 2014


Italian Chamber of Commerce

 ITALIAN CHAMBER OF COMMERCE
AND INDUSTRY FOR THE UK
London, Manchester, Edinburgh & Glasgow




Istituto Professionale di Stato di
Assisi