



## Curriculum Vitae Europass



### Informazioni personali

Nome(i) / Cognome(i) VINCENZO MIRACAPILLO  
Indirizzo(i) Via namaziano rutilio n 56 (BT)  
Telefono(i) +39 0883 554835  
E-mail Vincenzo.miracapillo@yahoo.it  
Cittadinanza Italiana  
Data di nascita 17/06/1989  
Sesso maschile

Cellulare: +39 3929577451

**Occupazione  
desiderata/Settore  
professionale**

**Sous chef**

**Esperienza professionale**

Date	Da 18/01/2012 →
Lavoro o posizione ricoperti	Sous chef
Principali attività e responsabilità	Responsabile di cucina
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Umami (*) ristorante via trani 103 Andria (BT)
Tipo di attività o settore	Settore operativo
Date	Da 03/2009- 31/12/2011
Lavoro o posizione ricoperti	Chef di partita
Principali attività e responsabilità	Responsabile della partita degli antipasti
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Lampare al Fortino via tiepolo Trani (BT)
Tipo di attività o settore	Settore operativo
Date	Da 10/2007- 07/2008
Lavoro o posizione ricoperti	Chef di partita
Principali attività e responsabilità	Responsabile della partita dei secondi
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Trattoria Pallotta piazza del comune Assisi (PG)
Tipo di attività o settore	Settore operativo
Date	Da 05/2007- 09/2007
Lavoro o posizione ricoperti	Aiuto cuoco
Principali attività e responsabilità	Affiancamento nel servizio in cucina
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Hotel Porziuncola *** piazzale santa maria degli angeli (PG)
Tipo di attività o settore	Settore operativo

Date	Da 01/2007- 05/2007
Lavoro o posizione ricoperti	Aiuto cuoco
Principali attività e responsabilità	Operatore di cucina
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Grand Hotel Assisi**** (PG)
Tipo di attività o settore	Settore operativo
Date	Da 10/2006- 05/2007
Lavoro o posizione ricoperti	Chef di partita
Principali attività e responsabilità	Responsabile di cucina
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Hotel Posta Panoramic*** Assisi (PG)
Tipo di attività o settore	Settore operativo
Date	Da 06/2005- 08/2005 e 06/2006- 08/2006
Lavoro o posizione ricoperti	Aiuto cuoco
Principali attività e responsabilità	Commis di cucina
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Tenuta Cocevola hotel**** ristorante sala ricevimenti Andria (BT)
Tipo di attività o settore	Settore operativo
Date	Da 11/2003- 04/2004
Lavoro o posizione ricoperti	Aiuto cuoco
Principali attività e responsabilità	Commis di cucina
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Locanda Umbra via XX settembre Andria (BT)
Tipo di attività o settore	Settore operativo
<b>Istruzione e formazione</b>	
Date	Dal 2008
Titolo della qualifica rilasciata	Laureando in "Beni Enogastronomici
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Competenze scientifiche e culturali del territorio
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli studi di Bari – Facoltà di Agraria
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	
Date	12/10/2007
Titolo della qualifica rilasciata	Attestato per il riconoscimenti delle carni bovine
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Riconoscimento delle caratteristiche morfologiche e qualitative delle carni
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Prof: ANDREA FIORONI

Date	05/03/2010
Titolo della qualifica rilasciata	Cucina Nutrizionale "La Nuova Frontiera della Ristorazione" gluten-free
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Nuovi ingredienti e tecniche di lavorazione
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Bari
Date	Anno 2009 Ore:100
Titolo della qualifica rilasciata	Esperto in Turismo Culturale Enogastronomico
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Acquisizione delle varie capacità organizzative del territorio e gestione delle varie strategie di marketing anche al di fuori del territorio Nazionale
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Bari
Date	27/02/2008
Titolo della qualifica rilasciata	Attestato di assaggiatore di olio
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Attestato di riconoscimento
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	
Date	09/07/2008
Titolo della qualifica rilasciata	Diploma in Tecnico dei servizi ristorativi
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Laboratorio di cucina, educazione alimentare, economia aziendale inglese, francese
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	I.P.S.S.A.R. ASSISI via eremo delle carceri
Date	10/2007
Titolo della qualifica rilasciata	Attestato per il riconoscimento delle erbe spontanee
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Acquisizione delle caratteristiche nutrizionali delle erbe spontanee
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	I.P.S.S.A.R ASSISI
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	
Date	06/2006
Titolo della qualifica rilasciata	Qualifica professionale per operatore dei servizi di ristorazione – settore cucina
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Tecniche di servizio, lingua straniera (inglese, francese)
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	I.P.S.S.A.R. ASSISI
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	

**Capacità e competenze personali**Madrelingua(e) **Italiano**

Altra(e) lingua(e)

Autovalutazione

Livello europeo (\*)

**Inglese****Francese**

Comprensione				Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
A2	Utente base	A2	Utente base	A2	Utente base	A2	Utente base	A2	Utente base
A2	Utente base	A2	Utente base	A2	Utente base	A2	Utente base	A2	Utente base

(\*) [Quadro comune europeo di riferimento per le lingue](#)

Capacità e competenze sociali

Elevata capacità di lavorare in sinergia con gli altri maturata in molteplici situazioni in cui si rivelava essenziale un lavoro di squadra necessario per l'ottenimento di obiettivi comuni.

Capacità e competenze organizzative

Buona capacità di analisi organizzazione del lavoro; elevato grado di autonomia nella risoluzione delle problematiche

Capacità e competenze tecniche

Ottime conoscenze tecniche nel campo ristorativo

Capacità e competenze informatiche

Conoscenza del sistema operativo windows 7; ottima conoscenza pratica di word, excel, internet e posta elettronica; ottima predisposizione ad assimilare la funzionalità di qualsiasi programma

Capacità e competenze artistiche

Buone capacità creative

Altre capacità e competenze

Elevata conoscenza del territorio di appartenenza con relativi riferimenti alle caratteristiche architettoniche, culturali ed enogastronomiche; buona competenza nelle strategie di marketing

Patente

Automobilistica (Patente B)

**Ulteriori informazioni**

Buone doti comunicative, sia orali che scritte; ottima capacità di adattamento a qualsiasi cambiamento della situazione lavorativa, sviluppatasi con le varie esperienze, buon inserimento nel gruppo di relazione con i colleghi.

**Allegati**

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196

**Firma**