

**FORMATO  
EUROPEO PER IL  
CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome  
Indirizzo  
Telefono  
Fax  
E-mail  
  
Nazionalità  
  
Data di nascita  
Sesso

**EMANUELE TOPO**  
**28, Via Orologio – 80010 Villaricca (NA), Italia**  
**+39 3336062461**  
  
**emanueletopo16@gmail.com**

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità

**25/03/2019 – oggi**  
**SERVIZIO CIVILE UNIVERSALE.** – Ente, presso la sede COMUNE DI VILLARICCA - Corso Vittorio Emanuele, 76, 80010 Villaricca NA

VOLONTARIATO presso Pubblica Amministrazione  
Progetto “ I mille volti di un sorriso”  
Collaboratore per la Pubblica Amministrazione, smistamento pratiche amministrative e tributarie, assistenza invalidi.

**SETTEMBRE 2018**  
**LA FONTANINA RESORT** “Via Santa Maria a Cubito, 38, 80019 Giugliano in Campania NA”

Ristorazione  
Aiutocuoco su turnazione.  
Assistenza allo chef nella preparazione e guarnizione, controllo e pulizia frigoriferi, lavaggio piatti, vendita diretta ai clienti, sistemazione merce in arrivo dai fornitori..

**01/06/2017 – 01/09/2017**  
**LA MARCHESELLA** “Via Marchesella 186, 80014 Giugliano in Campania, Italia”

Ristorazione  
Aiutocuoco  
Assistenza allo chef nella preparazione e nell’impiattamento, riordino e lavaggio frigoriferi, apertura e chiusura cucina, responsabile del team degli addetti alle pulizie e lavaggio piatti, allestimento vetrine dolci e carne e pesce fresco, sistemazione merce in arrivo dai fornitori

## **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

### **MADRELINGUA**

### **ALTRE LINGUA**

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

### **CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI**

### **CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE**

### **CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE**

### **PATENTE O PATENTI**

09/2013 – 01/08/2017

#### **Istituto Professionale per i Servizi Enogastronomici e l'Ospitalità Alberghiera "Rainulfo Drengot" - Via Alfredo Nobel, 1, 81031 Aversa CE**

Scienze integrate (Chimica), Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina, Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari, Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi, Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari

Diploma di qualifica professionale in servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

#### **• ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

**2011/2013**

**Licenza Media Inferiore presso l'istituto G Siani - Via E.Fermi 43, 80010 Villaricca (NA)**

Cultura generale

Licenza Media Inferiore

### **ITALIANO**

#### **INGLESE**

Buona

Buona

Buona re.

SPIRITO DI GRUPPO; ADATTAMENTO AGLI AMBIENTI PLURICULTURALI; CAPACITA' DI COMUNICAZIONE.

CAPACITA' DI COORDINAMENTO E GESTIONE LAVORATIVA IN COLLABORAZIONE, ABILITÀ DI GESTIONE O DI SOLUZIONE DI PROBLEMI. APPASSIONATO DI CUCINA, VORREI IMPIEGARMI NEL MONDO DELLA RISTORAZIONE. HO MATURATO POCA ESPERIENZA ASSISTENDO CHEF STELLATI E PROFESSIONISTI PROVENIENTI DA BACKGROUND CULINARI DI ALTO LIVELLO. HO IMPARATO PROFESSIONALITA' E CORSTESIA ANCHE IN SITUAZIONI DI STRESS E URGENZA.

Conoscenza di pacchetti office (Microsoft Word, Excel, Power Point, Outlook), Internet Explorer;  
Ottima dimestichezza con i vari applicatii di posta elettronica.

Patente A3 e B - automunito

In fede  
Emanuele Topo