

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

| | |
|-------------------------|---|
| Nome | VALTER CONCAS |
| Indirizzo | VIA ROMA,16 ZELO BUON PERSICO (Lo) |
| Telefono | Cell. 3890470373-3408116906 |
| Luogo e data di nascita | Selargius (Ca) 13.11.1970 |
| E-mail | jessicasusanna@yahoo.it |

ESPERIENZA LAVORATIVA

| | |
|---|---|
| • Date dal 2011-oggi | |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | Black Caffè Milano |
| • Tipo di azienda o settore | Caffè Ristorante |
| • Tipo di impiego | Cuoco (impiego diurno) |
| • Principali mansioni e responsabilità | Responsabile di cucina, gestione degli acquisti e dei costi |

| | |
|---|-------------------------|
| • Date dal 2011-oggi | |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | Dixiland Cafè Milano |
| • Tipo di azienda o settore | Ristorante Tex-Mex |
| • Tipo di impiego | Impiego serale |
| • Principali mansioni e responsabilità | Consulente di cucina |

| | |
|---|------------------------------------|
| • Date dal 2010-2011 | |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | El Paso Saloon Pantigliate (MI) |
| • Tipo di azienda o settore | Tex-Mex Restaurant |
| • Principali mansioni | I° Cuoco |

| | |
|---|--|
| • Date dal 2008-2009 | |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | Ristorante La Buona Cucina Zelo Buon persico (LO) |
| • Tipo di azienda o settore | Ristorante cucina tradizionale |
| • Tipo di impiego | Socio lavoratore |
| • Principali mansioni e responsabilità | Capo cucina |

STAGE FORMATIVI 1986-1987

Ristorante Hotel cerco Porto Cervo (OT)
Ristorante Il Corsaro (CA)
Ristorante La Piazzetta Park Hotel (CA)
Ristorante L'Ottagono Capoterra (CA)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

| | |
|--|---|
| Date 1983-1985 | |
| Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | Istituto Professionale ENALC (CA) Scuola di orientamento professionale |
| Madrelingua | Italiano |
| Altra Lingue | Spagnolo livello base Inglese livello base |
| Qualifiche rilasciate | Corso di HACCP |

**CAPACITÀ E COMPETENZE
PERSONALI**

| | |
|-------------------------------------|--|
| Capacità e competenze relazionali | Buone capacita' di coordinamento di gruppi/squadre di lavoro. buon rapporto con i colleghi e i datori di lavoro, buon interesse nel lavoro in gruppo |
| Capacità e competenze organizzative | Ottime doti di gestione del personale, sia della cucina, sia degli acquisti e degli inventari |
| Capacità e competenze tecniche | Buon utilizzo di Microsoft Office (Word, Excel. Outlook, Power Point) |
| Capacità e competenze artistiche | Decorazione e presentazione piatti acquisite presso i ristoranti a bordo delle navi da crociera |

PATENTE O PATENTI

B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Dal 1988 -2007 arruolato presso il regimento paracadutisti "Folgore"
Luglio 2012 Corso di apprendimento base delle tecniche di cucina molecolare presso il Ristorante Villa Crespi Chef Antonino Canavacciolo.

PRIVACY

Autorizzo al trattamento dei dati personali presenti in questo documento ai sensi della legge 196/2003