

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

ANTONIO LAMAGNA

Indirizzo

Città

Telefono

Fax

E-mail

Nazionalità

Data di nascita

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) 2012-2019
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Ristorante Pizzeria Boccuccia di Rosa
- Tipo di impiego Addetto forno-Pizzaiolo
- Principali mansioni e responsabilità Preparazione linea completa Pizzeria, stesura, condimento e cottura della pizza napoletana con forno a legna
- Date (da – a) 2010-2012
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Ristorante Pizzeria Boccuccia di Rosa
- Tipo di impiego Lavapiatti e Officiere
- Principali mansioni e responsabilità Preparazione della linea della cucina e lavaggio durante il servizio lavorativo
- Date (da – a) 2009-2010
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Ristorante Boccuccia di Rosa
- Tipo di impiego Cameriere
- Principali mansioni e responsabilità Organizzazione, preparazione e servizio ai tavoli

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 2003-2008
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione I.P.S.S.C.T Giovanni Falcone, viale dell'Europa unita 15, Pozzuoli (NA)
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Servizi Commerciali e Turistici
- Qualifica conseguita Diploma di scuola media superiore con punteggio di 70/100

**CAPACITÀ E COMPETENZE
PERSONALI**

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUA

Inglese; Francese

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

BUONO

BUONO

BUONO

**CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI**

SPIRITO DI GRUPPO E CAPACITÀ NELLA GESTIONE DEL LAVORO DI GRUPPO E NELLA PERCEZIONE DELLE ESIGENZE INDIVIDUALI;
SPICCATO SENSO DI ORGANIZZAZIONE;
ATTEGGIAMENTO COSTRUTTIVO E OTTIMO SENSO DI ADATTAMENTO ACQUISITI GRAZIE ALLE PRECEDENTI ESPERIENZE LAVORATIVE, IN CUI ERA INDISPENSABILE INTERAGIRE CON GLI ALTRI AI FINI DI RAGGIUNGERE UN OBIETTIVO CONDIVISO;
DISPONIBILITÀ ALL' ASCOLTO E AL CONFRONTO AL FINE DI MIGLIORARSI CONTINUAMENTE.

**CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE**

BUONE CONOSCENZE TECNICHE PER LA LAVORAZIONE, UTILIZZO E CONSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME E DELLA PASTA DELLA PIZZA NAPOLETANA;
OTTIMA CONOSCENZA PER LA GESTIONE DEL FORNO A LEGNA.

ATTESTATO "ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA"

PATENTE O PATENTI

Patente B