

## FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



### INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **ANNUNZIATA PIETRO**  
 Indirizzo **VIA SERRAZZETA 32, SARNO (SA) 84087**  
 Telefono **3240842024**  
 E-mail **Pit.1989@hotmail.it**

Nazionalità Italiana  
 Data di nascita 10/09/89

### ESPERIENZA LAVORATIVA

Date (da – a)	01/02/2022 ad oggi
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Monna Lisa Bistrot, Via Nazionale 102, 84030 Montesano sulla Marcellana (Sa)
Tipo di azienda o settore	bistrot
Tipo di impiego	Manager
Principali mansioni e responsabilità	Responsabile dello storytelling dell'azienda, curando e creando una rete con produttori della zona. Responsabilità nella organizzazione e formazione del personale, creazione di standard produttivi e organizzativi
Date (da – a)	20/12/2021 al 31/01/2022
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Padre Natura emotional garden, Via Fucilari 102, 84014 Nocera Inferiore (Sa)
Tipo di azienda o settore	bistrot
Tipo di impiego	Startupper
Principali mansioni e responsabilità	Responsabilità nella organizzazione e formazione del personale di cucina, creazione di standard produttivi e organizzativi
Date (da – a)	07/01/2019 al 23/12/2021
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Hydra fine food- wine cellar, Via Antonio Mazza 30, 84121 Salerno (Sa)
Tipo di azienda o settore	Ristorazione (fine dining)
Tipo di impiego	Chef di Cucina
Principali mansioni e responsabilità	Responsabilità nella stesura e preparazione di menù engineering, calcolando il food cost preventivo, nella scelta e acquisto delle materie prime, creando contatti diretti con i fornitori. Responsabile del coordinamento e operatività in cucina di ogni singolo reparto, anche in termini haccp, delegando mansioni e responsabilità.
Date (da – a)	07/06/2018 a 31/12/2018
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Il Cormorano Ristorante, Via Pisacane 93, 84043 Agropoli (SA)

Tipo di azienda o settore	Ristorazione (ristorante alla carta con prevalenza pesce)
Tipo di impiego	Chef di Cucina
Principali mansioni e responsabilità	Responsabilità nella stesura e preparazione di menù engineering, nella scelta delle materie prime e del coordinamento e operatività della cucina, delegando mansioni e responsabilità.
Date (da – a)	12/05/2017 a 05/06/2018
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dubl Ristorante, Lungomare Trieste snc Salerno (Sa)
Tipo di azienda o settore	Ristorazione (fine dining)
Tipo di impiego	Sous Chef
Principali mansioni e responsabilità	Responsabile del coordinamento e operatività in cucina insieme allo Chef di ogni singolo reparto, anche in termini haccp, delegando mansioni e responsabilità. , scegliendo nuove proposte culinarie e supervisionando il resto della brigata.
Date (da – a)	18/03/2016 a 30/09/2016
Nome e indirizzo del datore di lavoro	<i>Locanda Burro e Alici,</i> <i>Via Cavour 7 25030 Erbusco (BS)</i>
Tipo di azienda o settore	Ristorazione (ristorante alla carta con prevalenza pesce)
Tipo di impiego	Chef di Cucina
Principali mansioni e responsabilità	Responsabilità nella stesura e preparazione di menù engineering, nella scelta delle materie prime e del coordinamento e operatività della cucina, delegando mansioni e responsabilità.
Date (da – a)	1/10/2015 a 31/12/2015
Nome e indirizzo del datore di lavoro	DEPOSITO Ristorante Contemporaneo, Via Roma 84098 Pontecagnano faiano (SA)
Tipo di azienda o settore	Ristorazione (bistrò alla carta)
Tipo di impiego	Chef di Cucina (startupper)
Principali mansioni e responsabilità	Responsabilità nella stesura e preparazione di menù engineering, del coordinamento e operatività della cucina, creando un'offerta nuova e nel trovare un nuovo delegato per affidare mansioni e responsabilità.
Date (da – a)	26/03/2015 a 30/09/2015
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Il Cormorano Ristorante, Via Pisacane 93, 84043 Agropoli (SA)
Tipo di azienda o settore	Ristorazione (ristorante alla carta con prevalenza pesce)
Tipo di impiego	Chef di Cucina
Principali mansioni e responsabilità	Responsabile del coordinamento e operatività della cucina con la supervisione dello chef consulente Paolo Barrale * michelin, controllo haccp e derrata alimentare, scegliendo insieme nuove proposte culinarie e supervisionando il resto della brigata.
Date (da – a)	3/11/2014 a 20/02/2015
Nome e indirizzo del datore di lavoro	1861 Italian Pub, Via Monteleone 8, 84087 Sarno (SA)
Tipo di azienda o settore	Pub, Pizzeria
Tipo di impiego	Chef consulente
Principali mansioni e responsabilità	Responsabilità nel coordinare la cucina e gli acquisti insieme ai responsabili, scegliendo le proposte culinarie adatte al tipo di ristorazione, insegnando metodi e tecniche di cucina innovativi ai cuochi dell' attività.

Date (da – a)	15/04/2014 a 30/10/2014
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Savoy Beach Hotel, Via Poseidonia, 41, 84047 Paestum (Salerno)
Tipo di azienda o settore	Ristorazione (Banchettistica)
Tipo di impiego	Chef di Partita
Principali mansioni e responsabilità	Responsabilità nella preparazione di buffet caldi, freddi e finger food. Responsabilità nella preparazione di aperitivi, antipasti, primi e secondi per ospiti intolleranti e allergici dei vari eventi.
Date (da – a)	2/06/2012 a 6/04/2014
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Black Out di Ingenito Anna Rita, Via Sarno Striano 93, 84087 Sarno (SA)
Tipo di azienda o settore	Ristorazione (ristorante, pizzeria, disco bar)
Tipo di impiego	Socio e Cuoco
Principali mansioni e responsabilità	Responsabilità nello gestire un attività ristorativa e commerciale, sviluppando la capacità di instaurare fiducia con clienti, dipendenti e fornitori
Date (da – a)	2/11/2010 a 20/05/2012
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Hotel Fluminia, Via Sarno Palma 149, 84087, Sarno (SA).
Tipo di azienda o settore	Ristorazione (cucina alla carta con pensione completa)
Tipo di impiego	Chef di partita
Principali mansioni e responsabilità	Responsabilità nello gestire un menù di più portate dall'antipasto al dolce compreso le colazioni sotto la supervisione dello Chef
Date (da – a)	2/03/2008 a 3/10/2010
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Osteria dei Sarrastrì, Via Ingegno 18, 84087, Sarno (SA)
Tipo di azienda o settore	Ristorazione (pizzeria e ristorante a prevalenza pesce)
Tipo di impiego	Chef di partita
Principali mansioni e responsabilità	Responsabilità nello gestire un servizio di più portate tra antipasti, primi, secondi e contorni sotto la guida dello Chef
Date (da – a)	10/01/2005 a 25/02/2008
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Osteria dei Sarrastrì, Via Ingegno 18, 84087, Sarno (SA)
Tipo di azienda o settore	Ristorazione (pizzeria e ristorante)
Tipo di impiego	Commis di cucina
Principali mansioni e responsabilità	Responsabilità minima nella preparazione di antipasti, primi, secondi e contorni
Date (da – a)	10/06/2002 a 10/01/2004
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Osteria dei Sarrastrì, Via Ingegno 18, 84087, Sarno (SA)
Tipo di azienda o settore	Ristorazione (pizzeria e ristorante)
Tipo di impiego	Commis Pizzaiolo
Principali mansioni e responsabilità	Responsabilità minima nel preparare i condimenti e farcire una pizza.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 3/2/2020 e 4/2/2020
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Culinary team Costa del Cilento presso Le Radici, Via variante SS 18, 54, 84091 Battipaglia (SA)
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio tecniche e utilizzo di prodotti per la realizzazione di dessert al piatto con il maestro pasticciere Carmine Di Donna, executive pastry chef della “ torre del saracino” 2\* michelin
  - Qualifica conseguita Dessert al piatto
- 
- Date (da – a) 3/12/2019
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Culinary team Costa del Cilento presso Azienda Gerli, Via le vecchie, 7, 80040 Striano (NA)
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio materie prime e cotture ancestrali per un menù degustazione presentato e servito dallo chef Errico Recanati, presso il suo ristorante “Andreina” 1\* michelin
  - Qualifica conseguita Menù degustazione brace, selvaggina e frattaglie
- 
- Date (da – a) 30/10/2019
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Culinary team Costa del Cilento presso Azienda Gerli, Via le vecchie, 7, 80040 Striano (NA)
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio tecniche, abbinamenti e materie prime per un menù degustazione gourmet, presentato dallo chef Luigi Salomone 1\* michelin
  - Qualifica conseguita Menù d’ autore
- 
- Date (da – a) 01/12/2015 e 02/12/2015
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione UET-Istituto Europeo per il Turismo, Via Crescenzo 43, Roma
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Recruitment, gestione, valutazione e motivazione di un team. Wine list engineering, metodi di ricarica, il servizio del vino al ristorante, struttura e composizione di una carta.
  - Qualifica conseguita Gestione risorse umane nella ristorazione e Restaurant wine management
- 
- Date (da – a) 09/11/2015 a 11/11/2015
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione UET-Istituto Europeo per il Turismo, Via Crescenzo 43, Roma
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Marketing strategico e operativo, calcoli dei food cost passivi e attivi, cost control e digital marketing.
  - Qualifica conseguita Marketing & Management della Ristorazione
- 
- Date (da – a) 20/10/2015 e 21/10/2015
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Culinary team Costa del Cilento presso Savoy Beach Hotel, Via Poseidonia, 41, 84047 Paestum (SA)
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Utilizzo dei prodotti textures di Adria e Decor Food con lo chef Fabio Tacchella
  - Qualifica conseguita Cucina creativa e Tecnologia in cucina
- 
- Data 18/03/2015
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Culinary team Costa del Cilento presso Savoy Beach Hotel, Via Poseidonia, 41, 84047 Paestum (SA)
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Finger food per banchetti
  - Qualifica conseguita Preparazione di finger food da buffet per banchetti con la chef Francesca Marsetti
- 
- Date (da – a) 18/02/2015 e 19/02/2015

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

Culinary team Costa del Cilento  
 presso Centro De Luca, Via San Leonardo, 84131 Salerno  
 Preparazione di secondi e dessert del centro italia  
 con lo chef Angelo Di Lena  
 Cucina creativa Secondi e Dessert

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

13/04/2014 e 14/04/2014  
 Culinary team Costa del Cilento  
 presso Centro De Luca, Via San Leonardo, 84131 Salerno  
 Preparazione di antipasti e primi piatti  
 del centro italia con lo chef Angelo Di Lena  
 Cucina creativa Antipasti e Primi

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

09/09/2009 a 15/07/2011  
 Istituto Professionale dei Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Passarelli"  
 scuola paritaria Via Passarelli 12, 84048 San Marco di Castellabate (SA)  
 Ristorazione, Alimentazione e Servizio Cucina  
 Diploma V anno: Tecnico dei servizi della Ristorazione Voto Finale 61  
 Qualifica III anno: Operatore di Cucina- Voto Finale 96

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### PERSONALI

*Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.*

#### MADRELINGUA

#### ALTRE LINGUA

Capacità di lettura  
 Capacità di scrittura  
 Capacità di espressione orale

Altruismo e tenacia, voglia di conoscere e arricchire culturalmente di altre culture e razze la sempre fatta da padrona, ego placato e leadership automatica, occhio e sensibilità verso la natura ma non animalista, il semplificare le automazioni dopo aver capito il concetto del mio interlocutore/situazione.

Italiano

#### INGLESE

elementare  
 elementare  
 elementare

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### RELAZIONALI

*Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.*

Ottime capacità relazionali con persone e situazioni, maturate nell'ambito lavorativo con colleghi e superiori, rimanendo sempre a disposizione e in buon contatto con molti di loro. Capacità di lavorare in gruppo cercando di essere un riferimento stabile, incoraggiando i colleghi in affanno, portando a termine la mia mansione, per poi accorrere in aiuto, rispettando gli standard stabiliti. Altruismo e leadership, doti maturate in molteplici occasioni formative e lavorative in cui era indispensabile la collaborazione tra le diverse figure professionali.

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### ORGANIZZATIVE

*Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.*

Ottime capacità di problem solving, food cost control e della gestione di risorse umane. Elevate capacità di gestione e conduzione di un reparto cucina, dalla selezione delle materie prime alla stesura dei menù, dalla manipolazione alla conservazione di alimenti rispettando le leggi haccp in vigore. Capacità di organizzare autonomamente il lavoro, definendo le priorità e assumendo e delegando responsabilità, rispettando le scadenze e gli standard aziendali, riuscendo a lavorare in situazioni di forte stress maturate in ambito lavorativo e formativo.

## CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

*Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.*

Ottime competenze nel trattamento, conservazione e cottura di pesce, carni, dessert e lievitati. Ottime capacità e tecnica nell'utilizzo delle attrezzature innovative e non, nel campo della ristorazione.  
 Ottima padronanza dei sistemi operativi WINDOWS, IOS e ANDROID.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE  
*Competenze non precedentemente  
indicate.*

Elettricista, dj,

PATENTE O PATENTI

B

**ALLEGATI**

- 1- Attestato H.A.C.C.P.
- 2- Diploma
- 3- Attestato Marketing & Management della ristorazione
- 4- Attestato Gestione risorse umane & wine management
- 5- Attestato al corso finger food per banchetti
- 6- Attestato al corso cucina creativa
- 7- Attestato al corso cucina creativa e tecnologia in cucina

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196.  
Curriculum Vitae redato ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445 del 28.12.2000