

INFORMAZIONI PERSONALI

Marotta Matteo

📍 via Alcide de Gasperi 4, 24060 Casazza (BG) (Italia)

📞 3493154746

✉ marottamatteo12@gmail.com

Sesso Maschile | Data di nascita 12/01/1981 | Nazionalità Italiana

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

18/11/2013–alla data attuale

Cuoco**Sodexo Italia**

Responsabile di servizio ristorativo e pulizie presso R.S.A della provincia di Bergamo

Relazioni con fornitori, ordini, personale e clienti

Conoscenza di capitolati presso le strutture in essere

01/04/2013–30/10/2013

Cuoco**Longhi Banqueting, San Paolo d'Argon (BG) (Italia)**

Capo-partita presso azienda di banchettistica ed eventi

Preparazione sia cucina calda che fredda

01/04/2012–30/10/2012

Cuoco**Longhi Banqueting, San Paolo d'Argon (BG) (Italia)**

Capo-partita presso azienda di banchettistica ed eventi

Preparazione sia cucina calda che fredda

01/04/2011–31/10/2011

Cuoco**San Lucio events, Chiuduno (BG) (Italia)**

Capo-partita presso azienda di banchettistica ed eventi

Preparazione sia cucina calda che fredda

01/09/2009–31/03/2011

Cuoco**Ristorante pizzeria al Castello, Monasterolo del Castello (Italia)**

Responsabile di cucina presso la struttura

Organizzazione della cucina, menu, personale, acquisti

01/09/2008–31/08/2009

Cuoco**Italian Catering, Albano S. Alessandro (BG) (Italia)**

Secondo cuoco presso ristorante

Preparazione sia cucina calda che fredda

01/04/2008–31/08/2008

Cuoco**Ristorante pizzeria La fonte, Monasterolo del Castello (BG) (Italia)**

Capo-partita alle preparazioni fredde, nello specifico antipasti e dessert

- 10/11/2007–31/03/2008 **Cuoco**
 Albergo ristorante Della Torre, Trescore Balneario (BG) (Italia)
 Capo-partita alle preparazioni fredde, nello specifico antipasti e dessert
 Preparazioni anche di cucina calda in sostituzione del sous-chef
 (RICHIESTE REFERENZE)
- 01/09/2006–15/10/2007 **Cuoco**
 Bollicini restaurant, Chester (Regno Unito)
 Sous-chef presso il ristorante nella preparazione di cucina calda
 Gestione ordini e personale
 (RICHIESTE REFERENZE)
- 01/07/2005–31/08/2006 **Cuoco**
 Podere Terravera, Borgonovo Val Tidone (PC) (Italia)
 Capo-partita presso il ristorante nella preparazione cucina calda
 (RICHIESTE REFERENZE)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 11/2004–07/2005 **Corso di specializzazione per l'attività di chef nella ristorazione moderna**
 Centro assistenza tecnica Ascom Bergamo
 Piazzetta Don Gandossi 1, 24046 Osio sotto (BG) (Italia)
 Competenza di gestione di cucina, ordini, pulizia e sanificazione ambienti
 Preparazione e acquisizione delle materie prime e del loro utilizzo per la preparazione di menù
 Stage formativo a conclusione del corso
- 09/1995–07/2000 **Diploma perito industriale capotecnico-specializzazione elettrotecnica ed automazione**
 Istituto Tecnico Industriale G. Galilei, Lovere (BG) (Italia)
 Diplomato presso l'istituto G. Galilei di Lovere come perito elettrotecnico capotecnico con la votazione di 67/100

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Lingue straniere	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	B1	B1	B1	B1	A2

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative Buone competenze relazionali e comunicative
 Capacità di adattamento anche in situazioni di forte stress
 Attitudine alla gestione del personale e al raggiungimento degli obiettivi prefissati

Competenze organizzative e leadership (gestione del personale)

gestionali Organizzazione del mio e del gruppo di lavoro
 Capacità di lavorare in squadra
 Studio di capitolati e della loro gestione

Competenze professionali Buona padronanza dei processi produttivi e della gestione degli stessi

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente autonomo	Utente base	Utente base	Utente autonomo	Utente autonomo

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Altre competenze Appassionato di fotografia e musica

Patente di guida B