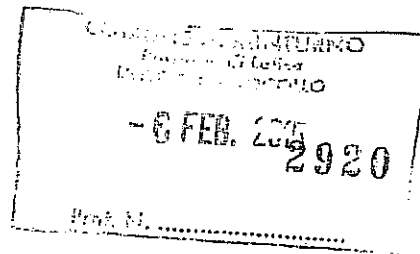


URSINO ANTONIO
Via Appia, 380
04028 Minturno (LT)
Cell. 3396645691
E-mail: alias.tony45@gmail.com



Spett.le
Comune di Minturno

Oggetto: Domanda per candidatura

Il sottoscritto Antonio URSINO nato a Palermo il 27-01-1967 e residente a Minturno in via Appia, 380 in possesso del diploma di maturità di "Tecnico delle attività alberghiere" e Qualifica di Cuoco conseguito c/o L'ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE "A. CELLETTI" Formia nell'anno scolastico 1996/1997

COMUNICA

la propria disponibilità a svolgere la propria attività di Cuoco c/o il servizio mensa centralizzato del COMUNE di MINTURNO .

Dichiaro di essere iscritto alle liste di collocamento e allego il curriculum Vitae aggiornato.
Altra documentazione è già in possesso di questo ente.

Distinti saluti

Minturno, 06 - 02 - 2015

Ursino Antonio

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Ursino Antonio". The signature is written in a cursive style and is positioned above the printed name "Ursino Antonio".

Nato a Palermo il 27/01/1967 Tel.: 339.6645691 – e-mail : alias.tony45@gmail.com
Res. Via Appia, 380, Scauri
04028 (LT)

Ursino Antonio

Esperienze professionali

Commis de cuisine "Grand Hotel Le Rocce"
1980 Gaeta (LT)

Commis de cuisin "Hotel Ariston"
1981- 1982 Formia (LT)

Chef de partie "Hotel Ariston"
1983- 1984 Formia (LT)

Le predette Qualifiche venivano svolte dopo aver assolto i compiti scolastici, nei fine settimana e durante la stagione estiva.

Guardi di Finanza Servizi Speciali Anti Terrorismo Pronto Impiego
1985 – 1992

Milano

1985 – 1992 Durante questo periodo al di fuori di operazioni militari ho svolto prestazioni extra professionali in qualità di chef de partie in diverse strutture di rilievo della Lombardia.

Chef de cuisine Ristorante "Europa"
1993 S. F. Circeo (LT)

Chef de cuisine "Grand Hotel "Regency" Cucina Internazionale responsabile preparazione cucina italiana
1994 -95 Ramsgate Londra UK

Chef de cuisine "Aeneas' Landing" Hotel Villaggio"
1995 – 1996 – 1997 Gaeta (LT)

Sous Chef "Grand Hotel Villa Irianda"
1998 Gaeta (LT)

Chef de cuisine "Catering SPES Sri"
1999 Roma

Chef de cuisine "Grand Hotel "La Playa"
2000 Splerlonga

Chef de cuisine "Holiday Village Hotel Villaggio"
2001–2002 Fondi

Titolare attività commerciale "Alias Informatica" vendita e assistenza Personal Computer, Hardware e Software.
2003–2008 Scauri (LT)
In questi 5 anni nei weekend ho svolto prestazioni extra professionali in qualità di chef sempre in collaborazione con gli chef di diverse strutture alberghiere del Lazio

Chef tournant "Hilton Garden Inn"
2009-1010-2011-2012

Roma Fiumicino (RM)

Chef tournant "Villa Caribe Resort"
2012-2013-2014

Spigno Saturnia (LT)

Elettricista manutentore d'impianti c/o "Idea Impianti"
11-12-2013 al 09-10-2014

SS Cosma e Damiano(LT)

Cuoco "Cucina centralizzata del commune di Minturno"
Dal 14-10-14 al 10-11-2014

Minturno (LT)

**Tesserato come professionista c/o Ass. Cuochi del Golfo (Formia-
Gaeta- Minturno)**
dal 2004

Formia (LT)

Tesserato come professionista c/o Ass. Cuochi Italiani
Dal 2013

Istruzione

Diploma di Lingua Inglese "PET"
1994

Cambrige (England)

I.P.S.S.A.R. "Angelo Celletti" Tecnico delle Attivita Alberghiere
1996-1997

Formia (LT)

Diploma Programmatore Visual Basic e Perito Informatico
2006

3F italia Perugia (PG)

Con la presente sottopongo alla VS cortese attenzione il mio curriculum vitae, non avendo pretesa alcuna sono a Vs completa disposizione per qualsiasi mansione che mi si richieda.

Sono anche qualificato come: elettricista (impianti elettrici, sistemi di sicurezza antintrusione e video sorveglianza).

In attesa di riscontro sono a vostra completa disposizione per qualsiasi chiarimento e informazione, e autorizzo il trattamento dei miei dati personali.

Distinti Saluti.

Minturno, 06-02-2015

FIRMA
Antonio Bisino