



Marco Faggiano

Pizzaiolo

PROFILO

Sono Marco 40 anni, pizzaiolo italiano con esperienza ventennale.

Ho varie esperienze su qualsiasi tipo di forno, legna, elettrico e gas.

Sono in grado di utilizzare tutti i tipi di attrezzature per la ristorazione ed ho la conoscenza ed il rispetto delle norme HACCP.

Si assicura assoluta serietà e professionalità.

COMPETENZE

Pizzaiolo
Responsabile acquisti prodotti
Aiuto cucina
Accoglienza al cliente

LINGUE

Italiano - lingua madre
Francese - buono
Spagnolo - buono
Inglese - scolastico

QUALIFICHE

HACCP standard
Diploma Pizzaiolo APP

CONTATTI

Mobile: +33 676349862
E-mail: pizzamaker8@gmail.com
Skype: globalspy8
Web: www.pizzamaker.jimdo.com

REFERENZE

Referenze possibili su richiesta

ESPERIENZE LAVORATIVE

2013
Contratto lavorativo di 3 mesi
PIZZAIOLO Istruttore

Pizzeria "Scuola Vecchia" Delray Beach, Florida, USA
Pizzaiolo istruttore, Verace Pizza Napoletana.
Corso di Insegnamento al pizzaiolo

2012
Contratto lavorativo di 3 mesi
PIZZAIOLO

Ristorante "089 " a Manhattan, New York, USA
Pizzaiolo forno a legna, Verace Pizza Napoletana.

<p>2011- 2012 PIZZAIOLO</p>	<p>Ristorante pizzeria "Banana's KFE" in Martinica, Caraibi. Pizzaiolo forno a gas.</p>
<p>2009-2011 RESPONSABILE PIZZAIOLO</p>	<p>Ristorante pizzeria "Il Primo Bacio" Fontainebleau, Francia Responsabile Pizzaiolo di 2 ristoranti della stessa societa.</p>
<p>2006-2008 2009-2011 PROPRIETARIO</p>	<p>Ristorante pizzeria "Tricolore" in Gran Canaria, Spagna Proprietario</p>
<p>2004-2006 PIZZAIOLO</p>	<p>Ristorante pizzeria "Il Primo Bacio" Fontainebleau, Francia Forno elettrico.</p>
<p>2000-2003 PIZZAIOLO</p>	<p>Ristorante pizzeria "Pizza pazza" a Fontainebleau, Francia Forno elettrico.</p>
<p>1998-2000 PIZZAIOLO</p>	<p>Ristorante pizzeria "Italia" in Warmond, Olanda Forno elettrico. Apprendimento della cucina.</p>
<p>1997-1998 PIZZAIOLO</p>	<p>Ristorante "Tuckwoods" a Sheffield, Gran Bretagna Forno a legna. Responsabile delle comande dei prodotti.</p>
<p>1995-1996 Stagione estiva PIZZAIOLO</p>	<p>Ristorante pizzeria "Sorrento" a Sheffield, Gran Bretagna Forno a legna.</p>
<p>1994-1994 PIZZAIOLO</p>	<p>Ristorante pizzeria "La Pagoda" Cervia, Italia Forno a legna.</p>
<p>1991-1993 PIZZAIOLO</p>	<p>Ristorante pizzeria "Cala di Levante" Torre dell' Orso (Lecce), Italia Forno a legna. Miglioramento della velocità in fase di preparazione.</p>
<p>1989-1990 AIUTO PIZZAIOLO</p>	<p>Ristorante pizzeria "Carpe Diem" a Lizzanello (Lecce), Italia Aiuto pizzaiolo ed apprendimento dell'arte della pizza e tecniche di preparazione, forno a legna.</p>

--	--