

CURRICULUM VITAE



DATI PERSONALI:

COGNOME E NOME: Pizzi Pietro Pierpaolo Massimiliano Antonio
DATA E LUOGO DI NASCITA: 13\08\1988 Barletta (BA)
STATO CIVILE: Celibe
INDIRIZZO: Via Casimiro Galiberti 34
76121 BARLETTA (BAT)
Tel/fax: 0883 525713;
Cell.+39 3282296302
RECAPITO TELEFONICO: E mail: chefmassimo88@gmail.com
RECAPITO POSTALE: Pec: pizzipietropierpaolo@pec.it

FORMAZIONE E STUDI

21/06/2017 Conseguimento del passaporto informatico
"EIPASS 7 MODULES USER "presso CENTRO COMPUTER MULTISERVIZI con sede a Barletta in Via Raffaele Girondi 6c;

21/06/2017 Certificato "ECDL IT-Security" Livello Specialised presso CENTRO COMPUTER MULTISERVIZI con sede a Barletta in Via Raffaele Girondi 6c;

Anno scolastico 2009 Diploma in tecnico dei servizi alberghieri e della ristorazione, presso l'IPSSAR di Margherita di Savoia (BAT);

Anno scolastico 2007 Qualifica di Tecnico della Ristorazione "settore cucina"presso l'IPSSAR di Margherita di Savoia (BAT);

Dal 16-03-09 al 27-03-09 Stage di due settimane presso l'hotel "Le Rome"*** di Albertville (Francia) come aiuto pizzaiolo, e aiutante cuoco;

Dal 31-03-08 al 12-04-08 Stage di 2 settimane presso il "Grand Hotel Des bains*****" di Riccione come commis di pasticceria;

Frequenza del corso base di “Barman Free Style” presso l’IPSSAR “A. Moro” di Margherita di Savoia (BAT);

Attestato di partecipazione al corso di formazione dal tema: “Le nuove tecnologie applicate”, tenuto dal Maestro di cucina ed Executive Chef Giorgio Nardelli; Attestato di partecipazione al corso di “Ristorazione veloce” condotto dal docente Maurizio Marrocco, presso “Hotel dei Cavalieri” di Barletta (BAT);

Attestato di partecipazione al corso di “Alta Ristorazione” condotto dal docente Maurizio Marrocco, presso “Hotel dei Cavalieri” di Barletta (BAT);

Attestato di partecipazione al corso di “Pasticceria professionale” condotto dal docente Gianni Pina, presso “Hotel dei Cavalieri” di Barletta (BAT);

1° Attestato di merito per il valido contributo prestato alla riuscita della manifestazione a favore dell’ANT (associazione, Nazionale, Tumori) rilasciato dalla FIC;

2° Attestato di merito per il valido contributo prestato alla riuscita della manifestazione a favore dell’ANT (associazione, nazionale, tumori) rilasciato dalla FIC.

ESPERIENZE DI LAVORO:

- | | |
|------------------------------|--|
| Dal 11/07/2020 a tutt'oggi | chef information officer presso la TELSONE S.r.l. di Barletta (BAT) con mansione di tecnico dei servizi informatici e delle reti di telecomunicazione; |
| Dal 01/07/2019 al 12/07/2020 | insegnante e ballerino di danze caraibiche presso la scuola “LATIN CLUB FUROR” di Barletta (BAT); |
| Dal 02/07/2018 al 01/07/2020 | Tecnico installatore di servizi internet wireless e reti informatiche e di telecomunicazione, programmatore di router e antenne adibite ai servizi di rete, attivazioni internet in ADSL, FTTC, FTTH, assistenza tecnica di supporto area clienti;
installatore in quota su tralicci privati; presso “ALTITUD SRL” Piazza 4 novembre 7 MILANO (MI) con sede operativa a Barletta in via trani 113/115 |
| Dal 10/11/2018 al 30/06/2018 | Assistente tecnico installatore di servizi internet wireless e reti informatiche presso “ONDA NETWORK” Via trani 204 Barletta (BAT) |

Dal 18/11/2018 al 30/11/2018 Cameriere e aiuto cucina presso "RISTORANTE AL TETTUCCIO" Via Duomo Barletta (BAT)

Estate 2017 Aiuto Pizzaiolo e banconista presso "PIZZERIA SANTA MARIA SUL CORSO" Barletta (BAT);

Dal 04/04/2016 al 30/09/2016 CHEF TURNANTE presso "HOTEL ATLANTIC" ****s di Riccione (RN);

Dal 28/05/2015 al 14/09/2015 CHEF DI CUCINA presso "HOTEL VASCO" ***s di Misano Adriatico (RN);

Dal 03/06/2014 al 20/06/2017 Servizio di vigilanza passiva presso la ISS SERVICE SECURITY di Modena (MO)

Dal 24/06/2014 al 14/10/2014 CHEF ROTISSEUR presso il "Grand Hotel Des Bains" *****di Riccione (RN);

Dal 24/05/2013 al 25/01/2014 CHEF ROTISSEUR presso il "Grand Hotel Des Bains" ***** di Riccione (RN);

Estate 2012 CUOCO extra presso il ristorante "Copacabana" di Margherita di Savoia (BAT);

Dal 02/09/2011 al 01/04/2012 CHEF DI CUCINA presso il Bagni Haiti di Margherita di Savoia (BAT);

Dal 18/03/2011 al 10/08/2011 CHEF DI CUCINA e SECONDO PASTICCERE presso "Daloiso pastry food" di Barletta (BAT);

Da Aprile 2010 a Gennaio 2011 CHEF ROOOTISSEUR presso il "Grand Hotel Des Bains" Di Riccione (RN)*****;

Luglio – Novembre 2009 CHEF ROTISSEUR presso il "Grand Hotel Des Bains"di Riccione (RN)*****;

Giugno – Luglio 2009: CUOCO extra presso il ristorante "Copacabana" di Margherita di Savoia (BAT);

Dal 01/06/08 al 30/09/08: CHEF TOURNANT presso il "Grand Hotel Des Bains" di Riccione *****;

Dal 01/06/07 al 10/09/07: CHEF DE FROID presso il "Grand Hotel Des Bains" di Riccione*****;

Giugno - settembre 2005: Cuoco unico del bar, ristorante "Piccolo eden" di proprietà familiare a Margherita di Savoia (BAT);

Giugno – settembre 2004: Gestione del bar "Piccolo eden" di proprietà familiare a Margherita di Savoia (BAT);

VARIE:

Estate 2003, Commis di cucina part - time presso il ristorante dello stabilimento balneare "Ginevra" a Barletta (BAT);
Week end aiuto pizzaiolo presso la pizzeria "Black sheep" di Barletta (BAT);
Inverno 2003,'04,'05' Commis di cucina nel ristorante pizzeria
06,'07,'08,'09: "New life" di Margherita di Savoia (BAT);
Aiuto economo e banconista presso la birreria "24ore " di Barletta (BAT)

Dal 26-12-2006 al 06-01-2007 : Cameriere e barista "extra" presso l'albergo "Casa alpina di Motta" ***, a Motta (SO);

26/27/30-04-2008 : Manifestazione ad Andria con la "FIC" dal titolo: "La fiera di aprile" nel Palazzo Ducale con il tema: A cena con il duca

CONOSCENZE LINGUISTICHE

Italiano: madre lingua
Inglese: discreto
Francese: buono

CONOSCENZE INFORMATICHE

Internet : buono;
Pacchetto Office: patentino ECDL;
Certificato ECDL IT-security – Livello Specialised;
EIPASS 7 MODULES USER.

HOBBIES

Pesca Bolognese; Motociclista da strada e pista nel tempo libero, Appassionato dell'elettronica e impianti elettrici, di allarme, videosorveglianza, Appassionato di enologia e sculture di ortaggi, ballerino di danze caraibiche presso la "LATIN CLUB FUROR" di Barletta.

ALTRO

Patente A3;B (auto/moto munito);

Ex socio FIC (federazione italiana cuochi) e con il ruolo di responsabile giovani cuochi nell'associazione cuochi e pasticceri di Barletta;

4° classificato al 1° concorso gastronomico "il carciofo di Trinitapoli" svoltosi in Trinitapoli (BAT);

1° classificato alla 1^edizione della gara di cucina Eraclio d'oro, con tema: i prodotti tipici del territorio;

1° Classificato alla 2^ edizione della gara di cucina Eraclio d'oro, con tema: valorizziamo i prodotti tipici pugliesi;

Ex consigliere nell'organo direttivo dell'associazione cuochi e pasticceri della "BAT";

Ex consigliere regionale della "FIC" (Federazione Italiana Cuochi)

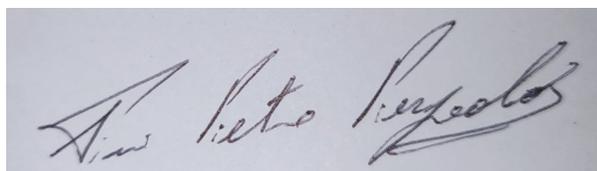
Ex membro del team puglia (squadra di grandi chef che partecipano a varie competizioni di carattere nazionale e mondiale)

Dal 20 al 24 novembre 2010 Medaglia d'oro al "CULINARY WORLD CUP" di Lussemburgo con il team puglia nella categoria a squadre;

Il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali sopra riportati ai sensi della Legge 675 del 31.12.96

Barletta lì 11/06/2020

Firma

A rectangular box containing a handwritten signature in black ink. The signature is written in a cursive style and appears to read "Antonio Pietro Ruggolo".