

Curriculum vitae in formato europeo

MODELLO EUROPEO PER IL  
CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **LUSETTI FABIO**  
Indirizzo  
Telefono  
Fax  
E-mail [lusetti.fabio2001@gmail.com](mailto:lusetti.fabio2001@gmail.com)

Nazionalità

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Dal 17/10/2020
- Nome dell'azienda e città Onda della Pietra, Castelnovo ne Monti, Reggio Emilia
- Tipo di società/ settore di attività Società cooperativa
  - Posizione lavorativa Cuoco
  - Principali mansioni e responsabilità Organizzazione menù, organizzazione cucina, ordini merce, organizzazione dispensa.
  
- Date (da – a)
  - DAL 14/04/2022 AL 07/09/2022
  - DAL 28/05/2021 AL 01/10/2021
  - DAL 04/06/2020 AL 04/10/2020
  - DAL 14/10/2020 AL 16/10/2020
  - DAL 04/09/2019 AL 28/09/2019
  - DAL 14/06/2019 AL 15/09/2019
  - DAL 11/06/2018 AL 03/09/2018

- Nome dell'azienda e città Grand hotel Cesenatico, Cesenatico
- Tipo di società/ settore di attività Società in accomandita semplice
  - Posizione lavorativa Commis de partie
  - Principali mansioni e responsabilità Preparazione linea, impiattamento, stoccaggio merce, copertura partita
  
- Date (da – a) DAL 11/03/2019 AL 31/03/2019
- Date (da – a) DAL 21/05/2019 AL 08/06/2019
- Nome dell'azienda e città Ristorante Inkiostro
- Tipo di società/ settore di attività Attività ristorativa
  - Posizione lavorativa Commis de partie (pasticceria, panificazione e secondi piatti)
  - Principali mansioni e responsabilità Dosaggio alimenti, preparazione linea, aiuto impiattamento, stoccaggio merci,
  
- Date (da – a) DAL 05/03/2018 AL 18/03/2018
- Date (da – a) DAL 26/03/2018 AL 02/04/2018
- Nome dell'azienda e città Da Amerigo 1934, Savigno-Valsamoggia
- Tipo di società/ settore di attività Attività ristorativa
  - Posizione lavorativa Commis de rang, commis de partie
  - Principali mansioni e responsabilità Aiuto generale in cucina in particolare partita antipasti e dolci, gestione ranghi in sala
  
- Date (da – a) Dal 17/06/2017 al 23/06/2017
- Date (da – a) Dal 22/05/2017 al 12/06/2017
- Date (da – a) Dal 03/04/2017 al 09/04/2017
- Nome dell'azienda e città La lanterna di Diogene
- Tipo di società/ settore di attività Cooperativa sociale
  - Posizione lavorativa Commis de rang
  - Principali mansioni e responsabilità Gestione sala con tavoli dedicati, pulizia luoghi comuni, plonge , stoccaggio merci
  
- Date (da – a) Dal 26/02/2021
- Nome dell'azienda e città Apci chef italia squadra nazionale
- Tipo di società/ settore di attività Associazione
  - Posizione lavorativa Squadra nazionale
  - Principali mansioni e responsabilità Tappe apci lab on tour, fiere, eventi, cene di gala ecc

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date Dal 2015 al 2020
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Istituto d'istruzione superiore Nelson Mandela
- Principali studi / abilità professionali oggetto dello studio Enogastronomia e ospitalità alberghiera
- Qualifica o certificato conseguita Diploma di operatore della ristorazione (diplomato con 100)

## CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA **ITALIANO**

ALTRE LINGUE

**INGLESE**

- Capacità di lettura Molto buono
- Capacità di scrittura buono
- Capacità di espressione orale buono

ALTRE LINGUE

**FRANCESE**

- Capacità di lettura buono
- Capacità di scrittura buono
- Capacità di espressione orale buono

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

HO CAPACITÀ RELAZIONALI DI TIPO PROFESSIONALI IN MATERIA ENOGASTRONOMICA SOPRATTUTTO PER IL LAVORO IN BRIGATA.  
HO UN'AMPIA CONOSCENZA SIA IN LINGUA ITALIANA CHE IN LINGUA INGLESE DEL VOCABOLARIO TECNICO PER LA COMUNICAZIONE DEL LAVORO IN TEAM.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

HO BUONE COMPETENZE GESTIONALI DI TEMPISTICHE E SCADENZE IN AMBITO ENOGASTRONOMICO IN PARTICOLARE PER QUANTO RIGUARDA IL LAVORO IN BRIGATA.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

HO ANCHE ELEVATE CONOSCENZE DI TIPO SPECIFICO PER QUANTO RIGUARDA GLI UTENSILI E MACCHINARI UTILIZZATI IN CUCINA.  
INOLTRE, NEL MIO PERCORSO TEORICO E PRATICO SIN QUI SVOLTO, HO AFFINATO TECNICHE SPECIFICHE IN AMBITO DI PANIFICAZIONE E LIEVITATI IN GENERE.  
CAPACITÀ DI GESTIRE UN SERVIZIO CON TECNOLOGIE DI ULTIME GENERAZIONI ( PALMARE)

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

LE CAPACITÀ ARTISTICHE CHE RITENGO DA ME ACQUISITE RIGUARDANO SOPRATTUTTO L'ABBINAMENTO DI COLORI, FORME E CONSISTENZE NELLE PIETANZE. E NEGLI IMPIATTAMENTI.

PATENTE O PATENTI AM, B

**ULTERIORI INFORMAZIONI** Sono un amante dello sport, pertanto, dopo 10 anni di attività di atleta ho deciso di passare ad allenatore così da riuscire a dedicare tempo e passione a tutto quello che faccio.  
Non ho problemi per eventuali spostamenti.  
Disponibilità a intraprendere nuove esperienze.

**ALLEGATI**



Autorizzo al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 196/03