



Curriculum vitae

INFORMAZIONI PERSONALI Luigi Salomone

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

---

2007 Diploma  
Istituto Statale di Istruzione Superiore "De Medici",  
Ottaviano (NA)

ESPERIENZA PROFESSIONALE

---

2020–alla data attuale Chef  
Chef presso il ristorante "Re. Santi e Leoni", Nola (NA)

2016–2019 Chef  
Chef presso il ristorante "Piazzetta Milu", Castellammare di Stabia (NA)

2013–2016 Chef  
Chef presso il ristorante "Marennà" di Sorbo Serpico, Avellino (AV)

2012–2013 Chef  
Chef presso il ristorante "Il Mosaico", Ischia (NA)

2010–2012 Chef  
Chef presso il ristorante "Taverna Estia", Brusciano (NA)

---

PREMI E RICONOSCIMENTI

2021	Premio "Cuoco Emergente"
2020	Stella Michelin, Ristorante "Re Santi e Leoni", Nola (NA)
2016	Stella Michelin
2013	Premio "Birra Moretti Gran Cru"

COMPETENZE PERSONALI

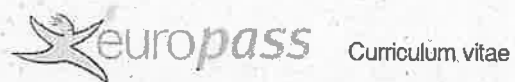
Lingua madre • Italiano

Competenze digitali

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

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Conoscenza dei sistemi operativi Microsoft Windows (7, XP), degli applicativi della suite Microsoft Office: Excel, PowerPoint, Publisher, Word.



Alla luce delle disposizioni sancite dal D.Lgs. 196/2003 in relazione alla tutela della privacy con il presente Curriculum Vitae viene autorizzato il trattamento dei dati personali.

LUIGI SALOMONE

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Luigi Salomone". The signature is written in a cursive style with a large initial 'L'.