

# CURRICULUM VITAE

## INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **Paolo Lombardino**  
Indirizzo **[omissis] - 91025 MARSALA (TP)**  
Telefono **[omissis]**  
E-mail **paololombardino94@libero.it**  
Nazionalità **ITALIANA**  
Data di nascita **26/06/1994**  
Stato civile **[omissis]**  
Codice Fiscale **[omissis]**

## ESPERIENZA LAVORATIVA

Dal 01/07/2010 al 30/09/2010

Stage presso l'azienda alberghiera "VILLA FAVORITA" con sede legale in Marsala, via favorita 27. Durante lo stage come commis di cucina ho acquisito le conoscenze delle principali materie prime e alcune tecniche del loro impiego sino al prodotto finito.

Dal 23/12/2010 al 09/01/2011

Stage presso l'azienda alberghiera "VILLA FAVORITA" di Marsala dove questa volta grazie agli studi approfonditi presso l'istituto isiss. "A.DAMIANI" di Marsala (TP), da me frequentato, ho iniziato realizzare dei servizi all'interno di un time. inoltre, grazie alla mia assiduità durante lo stage, lo chef, mi ha incaricato di dirigere il settore degli antipasti ottenendo ottimi risultati.

Dal 10/06/2011 al 10/08/2011

Stage presso l'azienda ristorativa "PARADISE DALLAS" sita in Marsala via nazionale c/da berbaro n. 138 A, con mansioni di chef entremetier. Al termine dello stage ho ottenuto dei miglioramenti sulle tecniche innovative di rifinitura dei piatti da designer e dall'esatta tempistica di preparazione, cottura fino alla consegna al tavolo del cliente.

Dal 01/11/2011 al 28/04/2012

Ho lavorato presso il ristorante "PALAZZO TORR'ALTA" di Salemi affiancato allo chef executive PAOLO AUSTERO, come chef entremetier dove grazie a questo grande maestro posso dire che ho ottenuto gran parte della mia professionalità nel settore della ristorazione.

Dal 30/04/2012 ad Oggi

impiego presso la pasticceria "S.VIVONA" di Marsala, antica pasticceria di famiglia dove ho imparato a realizzare in maniera tradizionale i tipici dolci siciliani rivisitando alcune tecniche di preparazione.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2010/2011

Diploma di qualifica professionale di operatore dei servizi della ristorazione Settore cucina Presso I.S.I.S.S. A.Damiani di Marsala.

2012/2013

Diploma di tecnico dei servizi di ristorazione presso I.S.I.S.S. A.Damiani di Marsala.

Qualifica di 2° Livello come tecnico di cucina, della durata di 320 ore, conseguita presso l' A.N.F.E. di Marsala.

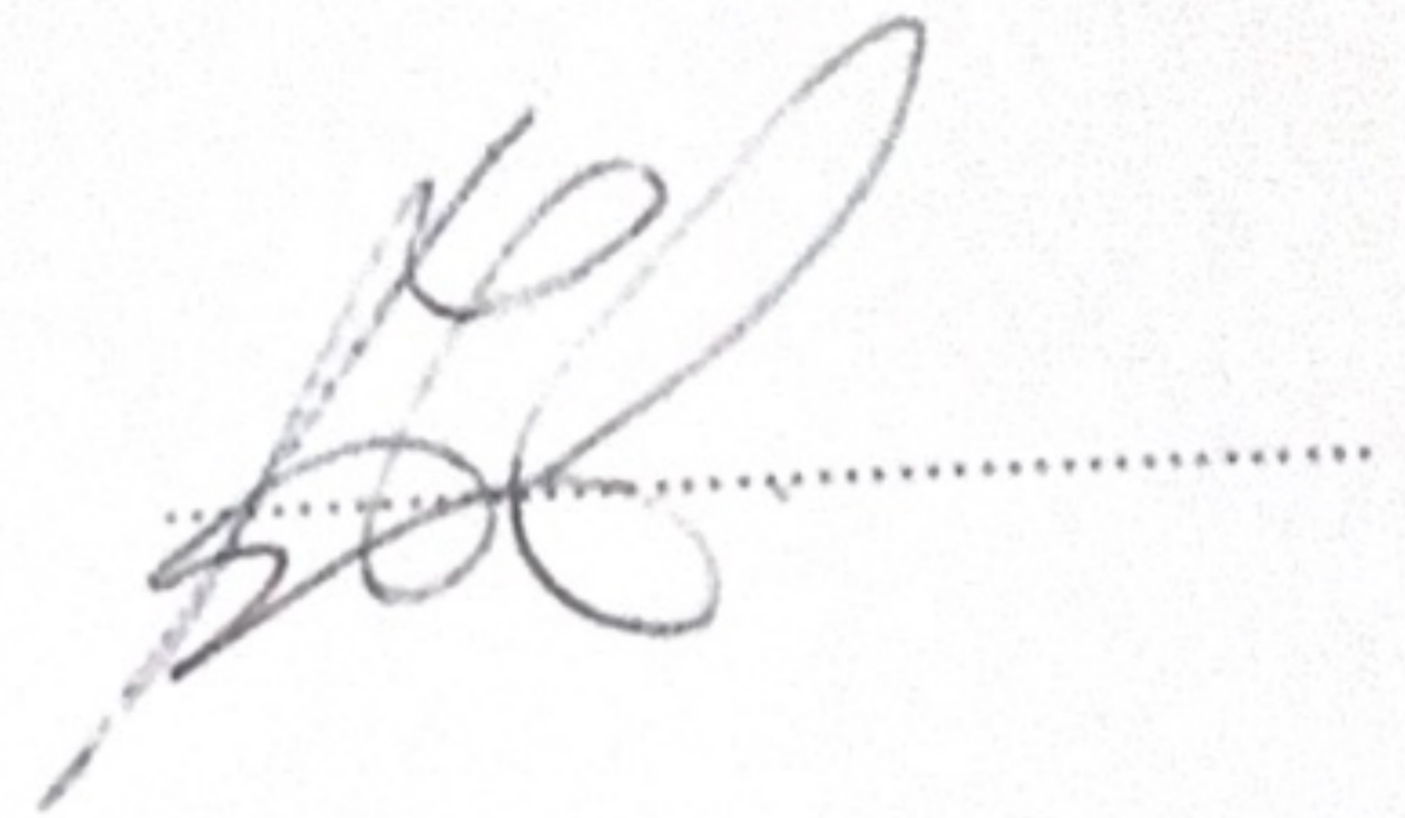
CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI,  
RELAZIONALI, ORGANIZZATIVE

Precisione, affidabilità e riservatezza nello svolgimento delle mansioni - predisposizione ad un lavoro dinamico - Abilità organizzative di programmazione e di collaborazione con il datore del lavoro e con le altre figure dell'azienda

Autorizzo, ai sensi dell'art. 7 del D.Lgs. 196/2003, al trattamento e alla diffusione dei miei dati personali ai fini della selezione

Marsala, li 01/10/14

Firma

A handwritten signature in black ink, consisting of stylized, overlapping loops and lines, positioned above a horizontal dotted line.