

PLACIDI CRISTIAN

COMPETENZE E
ABILITÀ

Buon uso e conoscenza di attrezzatura di cucina e bar
Conoscenza e buon uso di attrezzatura per edile

ESPERIENZA

DAL 2003 AL 2009:

Durante lo svolgimento della scuola Alberghiera ho svolto numerosi
Stage formativi e banchetti

Dal 2006 al 2008:

Cuoco presso il ristorante "La locanda di Esopo"

Dal 2009 al 2010:

Cuoco presso il ristorante "La cascina dell'abbazia "

Dal 2010 al 04/2011:

Cuoco presso il ristorante " Giallo zafferano"

Dal 05/2011 al 2012:

Cuoco e responsabile di cucina presso il ristorante "La piazzetta del pesce"

Dal 2013 all 11/2013:

Cuoco e responsabile presso il ristorante "la cascina dell'abbazia"

Dal 12/2013 al 2014:

Cuoco e responsabile presso il ristorante "taratappa"

Dal 3/2014 al 3/2018:

Secondo chef presso il ristorante " Garden ristò" sito sull'Appia Antica

Dal 3/2018 al 5/2019:

Chef presso il ristorante "Sapore di mare"

Dal 5/2019 al 3/2020:

Chef presso il ristorante "La lupa"

Dal 10/2020 al 12/2020:

Operai presso Amazon presso Fiano Romano

Dal 2021 al 1/2022:

Operai presso una ditta edile di Fiano Romano

Dal 2/2022 al 2/24:

Operaio presso una ditta edile di Fiano Romano

Dal 2/2024 al 3/25

Operai presso il magazzino pac2000

FORMAZIONE

- **DIPLOMA SCUOLA ALBERGHIERA DI 3 SUPERIORE**
- **diploma scuola alberghiere con qualifica da cuoco e direttore di azienda**
- Di 5 superiore (Diploma di maturità)**
- **diploma di pasticceria**

COMUNICAZIONE

Lingua Madre: Italiano

Altre lingue:

Inglese: livello base

Francese: livello base