

Curriculum Vitae  
**Gaetano Carone**

**Informazioni personali**

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <b>Data di nascita</b>             | • 26 febbraio 1980                               |
| <b>Luogo di nascita</b>            | • Bari-Carbonara                                 |
| <b>Residenza</b>                   | • Via Vittorio Veneto, 38 – 70131 Bari-Carbonara |
| <b>Recapiti telefonici</b>         | • 00393394917582                                 |
| <b>Indirizzo posta elettronica</b> | • gaetano.carone@alice.it                        |
| <b>Cittadinanza</b>                | • Italiana                                       |

**Esperienze Professionali**

Dal 2000 svolge attività di tecnico dei servizi alberghieri e ristorativi

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>Date</b>                        | <b>Settembre 2000 ad oggi</b>   |
| <b>Descrizione attività svolte</b> | Pasticcere<br>Cuoco<br>Chef di partita settore cucina<br>Responsabile laboratorio<br>Consulente di pasticceria classica e moderna |

|   |                        |
|---|------------------------|
| <b>Date</b>                                 | <b>Gennaio 2012</b>    |
| <b>Tipo di azienda o settore</b>            | Pasticceria Carone     |
| <b>Tipo di impiego</b>                      | Titolare               |
| <b>Principali mansioni e responsabilità</b> | Responsabile d'azienda |

|   |   |
|---|---|
| <b>Date</b>                                 | <b>Gennaio-Dicembre 2011</b>  |
| <b>Tipo di azienda o settore</b>            | Sheraton Nicolaus Hotel   |
| <b>Tipo di impiego</b>                      | Capo pasticcere   |
| <b>Principali mansioni e responsabilità</b> | Responsabile di laboratorio, produzione linea prime colazioni, banchetti e ricevimenti, dessert al piatto |

|   |   |
|---|---|
| <b>Date</b>                                 | <b>Gennaio-Dicembre 2010</b>  |
| <b>Tipo di azienda o settore</b>            | Tenuta Monacelle  |
| <b>Tipo di impiego</b>                      | Capo pasticcere   |
| <b>Principali mansioni e responsabilità</b> | Responsabile di laboratorio, produzione linea prime colazioni, banchetti e ricevimenti, dessert al piatto |

|   |  |
|---|--|
| <b>Date</b>                                 | <b>Gennaio-Dicembre 2009</b>   |
| <b>Tipo di azienda o settore</b>            | Boscolo ,Etoile Academy  |
| <b>Tipo di impiego</b>                      | Direttore  |
| <b>Principali mansioni e responsabilità</b> | Responsabile ai corsi, food cost, organizzazione aule per sviluppo corsi di cucina, pasticceria e decorazione, fornitura servizi fotografici per aziende del settore |

|                                  |                               |
|----------------------------------|-------------------------------|
| <b>Date</b>                      | <b>Aprile - Dicembre 2008</b> |
| <b>Tipo di azienda o settore</b> | Barneys and canteen           |

|  |  |
|--|--|
| <b>Tipo di impiego</b><br><b>Principali mansioni e responsabilità</b>  | Sous Chef di cucina<br>Coordinamento personale e preparazione del menù con differenti tipi di portate nazionali ed internazionali  |
| <b>Date</b><br><b>Tipo di azienda o settore</b><br><b>Tipo di impiego</b><br><b>Principali mansioni e responsabilità</b> | <b>Ottobre 2007</b><br>Caffè calvados (Mosca)<br>Consulenza<br>Consulente in pasticceria, inquadramento personale  |
| <b>Date</b><br><b>Tipo di azienda o settore</b><br><b>Tipo di impiego</b><br><b>Principali mansioni e responsabilità</b> | <b>Maggio – Agosto 2007</b><br>Dolce Freddo (Cassano delle Murge, Ba)<br>Capo pasticcere<br>Responsabile alla produzione   |
| <b>Date</b><br><b>Tipo di azienda o settore</b><br><b>Tipo di impiego</b><br><b>Principali mansioni e responsabilità</b> | <b>Gennaio 2007</b><br>Erbario Isabella d'Italia s.r.l.<br>Consulenza<br>Ricerca e sviluppo prodotti dolciari biologici  |
| <b>Date</b><br><b>Tipo di azienda o settore</b><br><b>Tipo di impiego</b><br><b>Principali mansioni e responsabilità</b> | <b>Dicembre 2005-Dicembre 2006</b><br>Caffè Cavour (Padova)<br>Responsabile laboratorio pasticceria<br>Responsabile produzione, banqueting e catering, coordinamento personale |
| <b>Date</b><br><b>Tipo di azienda o settore</b><br><b>Tipo di impiego</b><br><b>Principali mansioni e responsabilità</b> | <b>Giugno 2004-Giugno 2005</b><br>Four Season Hotel (Milano)<br>Chef di partita<br>gard manger, chef di partita in pasticceria   |
| <b>Date</b><br><b>Tipo di azienda o settore</b><br><b>Tipo di impiego</b><br><b>Principali mansioni e responsabilità</b> | <b>Marzo 2003-Maggio 2004</b><br>Pasticceria Operà (Termoli)<br>Chef di partita<br>Preparazione di basi, assemblaggio e rifinitura   |
| <b>Date</b><br><b>Tipo di azienda o settore</b><br><b>Tipo di impiego</b><br><b>Principali mansioni e responsabilità</b> | <b>Gennaio 2002-Gennaio 2003</b><br>ES Hotel (Roma)<br>Sous chef pasticceria<br>Preparazione dessert al piatto, buffet per banchetti   |
| <b>Date</b><br><b>Tipo di azienda o settore</b><br><b>Tipo di impiego</b><br><b>Principali mansioni e responsabilità</b> | <b>Gennaio 2001-Dicembre 2001</b><br>Hotel Svevo (Gioia del Colle)<br>Commis pasticceria<br>Preparazione di basi, assistente pasticcere  |

|   |  |
|---|--|
| <b>Date</b>                                 | <b>Luglio 2000-Dicembre 2000</b>                             |
| <b>Tipo di azienda o settore</b>            | Osteria Nonna Ortenzia                                       |
| <b>Tipo di impiego</b>                      | Cuoco  |
| <b>Principali mansioni e responsabilità</b> | Preparazione di primi,secondi e dessert inerenti all'osteria |

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| <b>Date</b>                                 | <b>Giugno 1999-Settembre 1999</b>   |
| <b>Tipo di azienda o settore</b>            | Sala ricevimenti"La Florida" (Bari) |
| <b>Tipo di impiego</b>                      | Cuoco                               |
| <b>Principali mansioni e responsabilità</b> | Cucina in generale                  |

|   |  |
|---|--|
| <b>Date</b>                                 | <b>Giugno1998-Settembre 1998</b>             |
| <b>Tipo di azienda o settore</b>            | Grand Hotel delle Rocche (Rocca di Mezzo AQ) |
| <b>Tipo di impiego</b>                      | Chef di partita                              |
| <b>Principali mansioni e responsabilità</b> | Antipasti caldi e freddi                     |

|   |   |
|---|---|
| <b>Date</b>                                 |   |
| <b>Tipo di azienda o settore</b>            | Pasticceria Acquaviva (Bari)            |
| <b>Tipo di impiego</b>                      | Lavoro extra come Commis di pasticceria |
| <b>Principali mansioni e responsabilità</b> | Aiutante generico                       |

|   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| <b>Date</b>                                 | <b>Giugno 1996-Settembre 1996</b>    |
| <b>Tipo di azienda o settore</b>            | Sala ricevimenti "La Florida" (Bari) |
| <b>Tipo di impiego</b>                      | Commis di cucina                     |
| <b>Principali mansioni e responsabilità</b> | Aiutante generico                    |

|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| <b>Date</b>                                 | <b>Giugno 1995-Settembre 1995</b>     |
| <b>Tipo di azienda o settore</b>            | Sala ricevimenti "La Rosa Blu" (Bari) |
| <b>Tipo di impiego</b>                      | Commis di cucina                      |
| <b>Principali mansioni e responsabilità</b> | Aiutante generico                     |

|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| <b>Date</b>                                 | <b>Giugno 1994-Settembre 1994</b> |
| <b>Tipo di azienda o settore</b>            | Ristorante "La Griglia" (Bari)    |
| <b>Tipo di impiego</b>                      | Commis di cucina                  |
| <b>Principali mansioni e responsabilità</b> | Aiutante generico                 |

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Studi</b>                   |   |
| <b>Data</b>                    | <b>13 luglio 2008</b>                   |
| <b>Titolo di studio o Ente</b> | Diploma tecnico dei servizi ristorativi |
| <b>Città</b>                   | Brighton BN12PA UK                      |
| <b>Attività</b>                | Bari                                    |

|                     |                          |
|---------------------|--------------------------|
| <b>Titolo Corso</b> | Scuola di lingua inglese |
| <b>Durata</b>       | 9 mesi                   |

|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| <b>Data</b>  | <b>30 Giugno 1999</b>                 |
| <b>Nome e tipo di Istituzione o Ente promotore dell'attività</b> | Villaggio turistico "Alimini" (Lecce) |
| <b>Titolo Corso</b>  | Stage                                 |
| <b>Durata</b>  | 1 mese                                |

|  |                           |
|--|---------------------------|
| <b>Data</b>  | <b>30 Gennaio 1997</b>    |
| <b>Nome e tipo di Istituzione o Ente promotore dell'attività</b> | Hotel Ambasciatori (Bari) |
| <b>Titolo Corso</b>  | Stage                     |
| <b>Durata</b>  | 1 mese                    |

|  |                                |
|--|--------------------------------|
| <b>Data</b>  | 30 Novembre 1993               |
| <b>Nome e tipo di Istituzione o Ente promotore dell'attività</b> | Hotel Sheraton Nicolaus (Bari) |
| <b>Titolo Corso</b>  | Stage                          |
| <b>Durata</b>  | 1 mese                         |

|                                      |          |
|--------------------------------------|----------|
| <b>Conoscenza delle Lingue</b>       |          |
| <b>Madrelingua</b>                   | Italiano |
| <b>Lingua</b>                        | Inglese  |
| <b>Capacità di lettura</b>           | Buono    |
| <b>Capacità di scrittura</b>         | Buono    |
| <b>Capacità di espressione orale</b> | Buono    |

|   |  |
|---|--|
| <b>Capacità e competenze relazionali</b>  |  |
| Ottima predisposizione alla comunicazione interpersonale e alle relazioni, migliorata con l'esperienza professionale. |  |

|  |  |
|--|--|
| <b>Capacità e competenze organizzative</b>                                       |  |
| Buone capacità organizzative sviluppate nel corso dell'esperienza professionale. |  |

|   |  |
|---|--|
| <b>Capacità e competenze tecniche</b>   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Preparazione di basi,lievitati</li> <li>❖ Assemblaggio mignon,torte moderne e classiche</li> <li>❖ Rifinitura e decorazione</li> <li>❖ Consulenze</li> </ul> |  |

|                                |                                   |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| <b>Conoscenze informatiche</b> |                                   |
| <b>Software applicativi</b>    | Word e –Internet, Outlook Express |

*Firma*

*Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Dlgs. 196 del 30 giugno 2003*