

**Curriculum Vitae  
Europass****Informazioni personali**Cognome/Nome **Pastore Pietro**

Indirizzo 24/B, Via G. Guglielmi, 74015, Martina Franca, Italia

Telefono \_\_\_\_\_ Mobile: 349/4730795

Fax \_\_\_\_\_

E-mail [pierochefpastore@gmail.com](mailto:pierochefpastore@gmail.com)

Cittadinanza Italiana

Data di nascita 15/11/1979

Sesso maschile

**Occupazione  
desiderata/Settore  
professionale****Ristorazione****Esperienza professionale**

Date Da Gennaio 2012 in Forza

Lavoro o posizione ricoperti Chef

Nome e indirizzo del datore di lavoro Mensa Dirigenti – ILVA (TA)

Tipo di attività o settore Ristorazione

**Esperienza professionale**

Date	Dal 1 maggio al 4 novembre 2011
Lavoro o posizione ricoperti	Sous chef di cucina
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Esperia Palace Hotel 4** Marina di Ugento (LE)
Tipo di attività o settore	Ristorazione,
<b>Esperienza professionale</b>	
Date	Dal 20 gennaio 2005 al 20 marzo 2011
Lavoro o posizione ricoperti	Chef di cucina
Nome e indirizzo del datore di lavoro	"Mercure Grand Hotel Delfino 4**", Taranto (TA)
Tipo di attività o settore	Ristorazione
<b>Esperienza professionale</b>	
Date	Dal 1 marzo 2002 al 10 gennaio 2005
Lavoro o posizione ricoperti	Sous chef
Nome e indirizzo del datore di lavoro	"Sheraton Hotel 4**", padova (PD)
Tipo di attività o settore	Ristorazione
<b>Esperienza professionale</b>	
Date	Dal 4 novembre 2001 al 25 febbraio 2002
Lavoro o posizione ricoperti	Responsabile di cucina
Nome e indirizzo del datore di lavoro	"Green Hotel 4**", Magnano in Riviera (UD)
Tipo di attività o settore	Ristorazione
<b>Esperienza professionale</b>	
Date	Da aprile 2001 a ottobre 2001
Lavoro o posizione ricoperti	Saucier
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Grand Hotel Des Bains 5* L", Lido di Venezia (VE)
Tipo di attività o settore	Ristorazione
<b>Esperienza professionale</b>	
Date	Dal 20 ottobre 2001 al 30 marzo 2002
Lavoro o posizione ricoperti	Chef di partita
Nome e indirizzo del datore di lavoro	ristorante "Da Carlo", Bologna (BO)
Tipo di attività o settore	Entremettiere
<b>Esperienza professionale</b>	
Date	Dal 1 maggio 2000 al 10 ottobre 2000
Lavoro o posizione ricoperti	Commis di cucina
Nome e indirizzo del datore di lavoro	"The Westin Excelsior 5* L", Lido di Venezia (VE)
Tipo di attività o settore	Commis di cucina
<b>Esperienza professionale</b>	
Date	Dal 3 dicembre 1998 al 5 aprile 1999
Lavoro o posizione ricoperti	Chef di partita agli antipasti

Nome e indirizzo del datore di lavoro	Hotel Principe Marmolada 3*, Malga Ciapela (BL)
Tipo di attività o settore	ristorazione
<b>Esperienza professionale</b>	
Date	Dal 2 giugno al 30 settembre 1998
Lavoro o posizione ricoperti	Entremetier
Nome e indirizzo del datore di lavoro	villaggio "Il Valentino", Castellaneta Marina (TA)
Tipo di attività o settore	Mi occupavo della preparazione dei primi piatti a buffet per 600 pax
<b>Esperienza professionale</b>	
Date	Dal 10 giugno al 30 settembre 1997
Lavoro o posizione ricoperti	Commis di cucina
Nome e indirizzo del datore di lavoro	villaggio "Il Valentino", Castellaneta Marina (TA)
Tipo di attività o settore	Ristorazione
<b>Esperienza professionale</b>	
Date	Dal 23 giugno al 7 ottobre 1997
Lavoro o posizione ricoperti	Commis di pasticceria
Nome e indirizzo del datore di lavoro	"Hotel Santa Caterina 4*", Scalea (CS)
Tipo di attività o settore	Aiutavo lo chef pasticciare nella preparazione dei dessert per 1200 pax
<b>Esperienza professionale</b>	
Date	Dal 1 luglio al 30 settembre 1996
Lavoro o posizione ricoperti	Commis di cucina
Nome e indirizzo del datore di lavoro	"Park Hotel S.Michele 4*", Martina Franca (TA)
Tipo di attività o settore	Ristorazione
<b>Esperienza professionale</b>	
Date	Dal 1 giugno al 30 settembre 1994
Lavoro o posizione ricoperti	Apprendista cuoco
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Hotel Aia del Vento 4*, Cisternino (BR)
Tipo di attività o settore	Ristorazione
<b>Esperienza professionale</b>	
Date	Luglio agosto settembre 1991-1992-1993
Lavoro o posizione ricoperti	apprendista pasticciere
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Bar Pasticceria " Caffè Lino Basile", Martina Franca (TA)
Tipo di attività o settore	Pasticceria
<b>Istruzione e formazione</b>	
Date	1997/1998
Titolo della qualifica rilasciata	Diploma Tecnico dei servizi della Ristorazione e del Turismo
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Presso l'IPSSAR di Castellana Grotte (BA)

Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Diploma				
<b>Capacità e competenze personali</b>					
Madrelingua(e)	<b>Italiana</b>				
Altra(e) lingua(e)					
Autovalutazione	<b>Comprensione</b>		<b>Parlato</b>		<b>Scritto</b>
<i>Livello europeo (*)</i>	Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale	
<b>Lingua Francese</b>	buono	buono	buono	buono	
<b>Lingua Inglese</b>	Sufficiente	Sufficiente	Sufficiente	Sufficiente	
	(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue				
Capacità e competenze sociali	Ottime				
Capacità e competenze organizzative	ottime				
Capacità e competenze tecniche	ottime				
Capacità e competenze informatiche	buone				
Capacità e competenze artistiche	buone				
Patente	Tipo B				
<b>Ulteriori informazioni</b>	<p>Corso di dessert da Ristorazione presso l'Istituto d'Arte Culinarie "Etoile" sito in Sottomarina di Chioggia (VE)</p> <p>Corso di sculture vegetali presso l' Istituto d'Arte Culinarie "Etoile" sito in Sottomarina di Chioggia (VE)</p> <p>Attestato di primo soccorso</p> <p>Attestato di pronto intervento in caso di incendio rilasciato dal comando dei vigili del fuoco di taranto</p> <p>Attestato HACCP</p> <p><b>DIMOSTRATORE LAINOX DAL 2012</b></p> <p><b>CHEF BANQUETING PRESSO IL RELAIS VILLA SAN MARTINO*****L</b></p> <p><b>DAL 2013</b></p> <p><b>Chef dimostratore di Unilever food solution dal 2015</b></p>				
<b>Allegati</b>					