

INFORMAZIONI PERSONALI

Di Maio Ciro

📍 1 Maryland road, Stratford, London, E151JJ (Regno Unito)

☎ (+44) 7465401044

✉ cioraze@icloud.com

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

14/09/2016–alla data attuale

Capo partita ai primi e agli antipasti.

Mediterraneo restaurant, Notthing Hill, Londra (Inghilterra)

Capo partita ai primi, abituato a lavorare in team, abile a gestire il lavoro sotto stress.

01/01/2014–15/07/2016

Capo partita ai primi e agli antipasti.

Ristorante Vite, Coriano (Italia)

Due anni di esperienza nella fantastica brigata del ristorante Vite con al capo lo chef stellato Fabio Rossi. Ottima conoscenza nelle tecniche di cucina gourmet, abilità nella produzione di pasta fresca, capacità di lavorare in team e gestire lo stress del servizio.

Grazie a questo Chef ho avuto la fortuna di conoscere e collaborare con tanti chef di fama nazionale e mondiale come la chef stellata Rosanna Marziale o lo chef pluri-stellato Massimo Bottura il Guru degli chef, partecipando ad eventi come Scottarella e Il Meni, l'evento più importante nazionale nel campo della ristorazione

19/04/2012–15/07/2016

Responsabile di confezionamento e spedizione di formaggi.

Società agricola cooperativa sociale San Patrignano, Coriano (Italia)

Responsabile del settore d'imballaggio e spedizione del caseificio San Patrignano con un fatturato di oltre 2MLN di fatturato, a capo di un team di 20 persone di varie età, abilità nell'organizzazione del lavoro.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

08/09/2014–10/07/2016

Diploma in servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

IPSSEO Severo Savioli, Riccione (Italia)

Conoscenza dell' HACCP e delle spese ristorative.

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Competenze organizzative e gestionali

Leadership, competenza acquisita nella mia esperienza lavorativa di un caseificio a capo di un team di 20 persone.

Competenze professionali

Grande conoscenza nella produzione di pasta fresca, nella produzione di finger food e di antipasti. Grande abilità nella formazione di un nuovo team.