

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Cellulare
E-mail
Nazionalità
Data di nascita
Luogo di nascita

CESCATTI PAOLO

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Da ottobre 2018 a tutt'oggi

Enaip Trentino, via Madruzzo, 41 – 38122 Trento

Ente Istruzione

Insegnante di cucina

Insegnamento teorico e pratico della cucina, Gestione degli studenti con DSA e BES

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

DAL 2016 AL 2018

Pineta Nature Resort Wellness & SPA, Tavon (TN)

Hotel e ristorante

Chef Pâtissier

Gestione della partita, Realizzazione di viennoiserie,
Dolci da colazione e merenda, Dessert da buffet e al piatto, Gestione dei commis, Pianificazione
delle lavorazioni e delle spese

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

DAL MARZO 2016 A MAGGIO 2016

Ristorante Lo Scigno del Duomo, Trento

Ristorante

Chef Pâtissier

Gestione della partita, Realizzazione di viennoiserie, Dessert da buffet e al piatto, Gestione dei
commis, Pianificazione delle lavorazioni e delle spese

• Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	DAL 2001 AL 2016 Ostaria del Filò, Viale Merlonga 48/a, Smarano (TN) Ristorante Titolare e Chef Gestione della cucina, Gestione economica e burocratica, Responsabile HACCP, Pianificazione dei menù, Gestione del personale
• Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	SETTEMBRE 2014 Ente Bilaterale del Turismo del Trentino, corso Buonarroti, 55 – 38122 Trento Formazione continua per aziende e dipendenti del settore turismo Docente per il corso "pasticceria di base" Progettazione e preparazione delle lezioni, organizzazione dei gruppi di lavoro, spiegazione ed assistenza allo svolgimento dei compiti assegnati ai corsisti, controllo del rispetto delle norme su HACCP e sicurezza sul lavoro, organizzazione dei carichi di magazzino, compilazione del registro delle lezioni.
• Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	MAGGIO 2014 Ente Bilaterale del Turismo del Trentino, corso Buonarroti, 55 – 38122 Trento Formazione continua per aziende e dipendenti del settore turismo Docente per il corso "pasticceria di base" Progettazione e preparazione delle lezioni, organizzazione dei gruppi di lavoro, spiegazione ed assistenza allo svolgimento dei compiti assegnati ai corsisti, controllo del rispetto delle norme su HACCP e sicurezza sul lavoro, organizzazione dei carichi di magazzino, compilazione del registro delle lezioni.
• Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	OTTOBRE 2013 Ente Bilaterale del Turismo del Trentino, corso Buonarroti, 55 – 38122 Trento Formazione continua per aziende e dipendenti del settore turismo Docente per il corso "il trentino nel piatto" Progettazione e preparazione delle lezioni, organizzazione dei gruppi di lavoro, spiegazione ed assistenza allo svolgimento dei compiti assegnati ai corsisti, controllo del rispetto delle norme su HACCP e sicurezza sul lavoro, organizzazione dei carichi di magazzino, compilazione del registro delle lezioni.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

Dal 4 ottobre al 19 novembre 2010

ENAIIP trentino, via Madruzzo, 41 – 38100 TRENTO – presso il centro di Ossana

Ente Acli Istruzione professionale

Docente TPO cucina

Progettazione e preparazione delle lezioni, organizzazione dei gruppi di lavoro, spiegazione ed assistenza allo svolgimento dei compiti assegnati agli studenti, controllo del rispetto delle norme su HACCP e sicurezza sul lavoro, compilazione del registro delle lezioni. 3 ore settimanali in area BES.

Dal 2 novembre 1988 al 27 agosto 1993

Nardelli Renato – Ristorante Hotel Touring, via nazionale – 38010 Dermulo di Taio (TN)

Ristorante, Hotel

Cuoco

Cuoco, addetto alla preparazione di antipasti caldi, primi piatti, contorni caldi e dessert, in alternanza con secondi piatti, con responsabilità nell'acquisto delle materie prime, trasformazione delle stesse fino al servizio agli ospiti.

Dal 1 luglio 1988 al 11 settembre 1988

Albergo Miralago, Lago di Tovel – Tuenno (TN)

Ristorante - Albergo

Commis di cucina

Assistenza ed aiuto al cuoco nella preparazione dei piatti, alternativamente nelle varie partite

Dal 1 luglio 1987 al 31 agosto 1987

Albergo Miralago, Lago di Tovel – Tuenno (TN)

Ristorante - Albergo

Commis di cucina

Assistenza ed aiuto al cuoco nella preparazione dei piatti, alternativamente nelle varie partite

Giugno 2014

Istituto di istruzione "Martino Martini", Mezzolombardo (TN)- I.P.S.A.R. sede di Ossana (TN)

Laboratorio cucina, scienze degli alimenti ed alimentazione, economia aziendale, storia e letteratura, tedesco, inglese, matematica, diritto, educazione fisica.

Tecnico dei servizi della ristorazione.

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

16 giugno 2012

Istituto di istruzione “Martino Martini”, Mezzolombardo (TN)- I.P.S.A.R. sede di Ossana (TN)

Laboratorio cucina, storia e letteratura, tedesco, inglese, matematica, scienze degli alimenti

Operatore ai servizi della ristorazione – settore cucina

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

13 giugno 1988

C.F.P. Provinciale di Trento

Laboratorio cucina, merceologia ed igiene, contabilità, tedesco, francese, storia e letteratura

Qualifica professionale di cuoco

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Da maggio 2003 maggio 2015

Ente Bilaterale del Turismo in collaborazione con ENAIP Ossana e Tesero; F.S.E.; Accademia d'Impresa della C.C.I.A.A. in collaborazione con l'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari; Accademia d'Impresa della C.C.I.A.A. in collaborazione con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; Associazione Cuochi Trentini – F.I.C.

Nei vari corsi frequentati, sono state affrontate ed acquisite le seguenti conoscenze, con relativa durata del corso: tedesco enogastronomico (80 ore), pasticceria avanzata (30 ore), piatto amico della salute (30 ore), intaglio frutta ed ortaggi (12 ore), finger food caldi e freddi (6,30 ore), emozioni dal territorio (92 ore), la tradizione della pasta ripiena (12 ore), i formaggi di malga (9 ore), i tagli poveri e il quinto quarto (4,30 ore), le tecnologie a supporto della cucina (8 ore), i pesci, molluschi e crostacei (4,30 ore), le carni di bassa corte (4,30 ore), il lievito madre e il pane (4,30 ore), la cucina senza glutine – le basi della pasticceria e i primi piatti (8 ore), nuove tendenze dell'arte pasticceria (4,30 ore), analisi sensoriale (4,30 ore), le spezie (4,30 ore), corso ONAF con conseguimento del diploma di assaggiatore di formaggi (20 ore).

**CAPACITÀ E COMPETENZE
PERSONALI**

*Acquisite nel corso della vita e della
carriera ma non necessariamente
riconosciute da certificati e diplomi
ufficiali.*

PRIMA LINGUA: **ITALIANO**

ALTRE LINGUE : **TEDESCO, FRANCESE,
INGLESE**

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

PATENTE O PATENTI

TEDESCO

Buona
Buona
Elementare

FRANCESE

Elementare
Elementare
Elementare

INGLESE

Buona
Buona
Buona

Lavoro volentieri con colleghi di altre culture, sono sempre incuriosito da qualunque cosa non conosca, discuto in maniera polemica ma costruttiva con gli amici e i colleghi con cui condivido interessi e responsabilità, partecipo, ad esempio, alle decisioni della condotta delle Terre del Noce dell'associazione Slow Food, agli incontri organizzati dall'associazione A.C.T. della F.I.C., agli eventi organizzati dall'A.P.T. del territorio.

Buona capacità nell'organizzare i compiti dei vari componenti delle partite di cucina, con particolare attenzione alla pulizia, alla disciplina ed alla motivazione e crescita professionale dei singoli.

Buona capacità nella progettazione e nelle valutazioni economiche delle varie fasi lavorative, analisi del food cost.

Buona conoscenza del sistema operativo Windows con il pacchetto Office e dell'ambiente web. Esperienza nell'utilizzo dei forni di ultima generazione e delle moderne attrezzature di cucina.

Buona conoscenza delle materie prime, acquisita dalla costante ricerca ed utilizzo di prodotti di grande qualità. Adesione al progetto AFC dell'Associazione Italiana Celiachia, responsabile degli acquisti, dei processi produttivi e del controllo delle pratiche di servizio per la clientela con intolleranza al glutine. Adesione al progetto "alleanza tra i cuochi italiani ed i presidi Slow Food", responsabile dei contatti con i produttori, degli acquisti e dei processi di trasformazione dei prodotti.

Patenti A e B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Dal 11 gennaio al 8 febbraio 2015 ho soggiornato a Londra frequentando un corso intensivo di inglese, dal test di uscita risultava una preparazione B1.

Il 25 maggio 2015 ho frequentato il corso di aggiornamento HACCP.

I miei hobby sono la MTB e i viaggi culturali ed enogastronomici

ALLEGATI

A richiesta in formato digitale o cartaceo.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003.

Data _____

Firma _____