

CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Telefono
Codice Fiscale
Nazionalità
Data di nascita

MARIO QUATTROCIOCCHI

ESPERIENZA LAVORATIVA

• **Date (da – a)**

2002 - Albergo Ristorante "Uliveto" Veroli (FR) con mansione di aiuto cuoco
2002-2003 - Ristorante "Osteria Panzini" Frosinone con mansione di aiuto cuoco
2002-2004 - Responsabile settore cucina Associazione Casa di Accoglienza "Giovanni XXIII" Veroli (FR)
2004-2005 - Ristorante "Le tre stelle" Alatri (FR) con mansione di aiuto cuoco
2005-2007 - Ristorante "Antica Pesa" Stallavena (VR) con mansione di capo partita
2008-2010 - Ristorante Gualtiero Marchesi albergo "L'albereta" Erbusco con mansione di commise e ristorante "Il Marchesino" Milano con mansione di capo partita successivamente nominato chef de partie
2010 - Apertura di attività propria a Veroli (FR) "Ristorante Domus Hernica"

• **Concorsi**

2004 - Secondo classificato al concorso "Marrone d'oro" Segni (RM)
2006 - Primo classificato al concorso provinciale di Verona per la cucina fredda
2006 - Medaglia di bronzo al concorso di cucina caldo "Internazionale d'Italia" Carrara con il Team di Verona
2007 - Medaglia d'argento con punteggio di 70,5/80 al concorso di cucina calda "Internazionale d'Italia" Carrara come singolo
2007 - Primo classificato al concorso "Montegrande" come miglior cuoco under 30 del Veneto
2007 - Scelto come chef della Nazionale italiana cuochi junior superando delle selezioni
2007 - Primo classificato al concorso provinciale di Verona "Chicco d'oro" per il miglior risotto
2008 - Premiato come miglior commis alle selezioni italiane del "Boucuse d'Or"
2008 - Medaglia d'argento alle "Olympiade der Koche" con la Nazionale italiana cuochi Junior
2010 - Medaglia d'argento e bronzo al "Culinary world cup" con la Nazionale italiana cuochi Junior

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)**
- 2002** - Corso di "cucina creativa autunnale e confetture", Alatri (FR), tenuto dallo chef Giorgio Nardelli
- 2003** - Stage di formazione professionale presso "Hotel Cesari" Frosinone tenuto dallo chef Ciotoli Giovanni
- 2004** - Corso di formazione "dessert d'eccellenza" tenuto dallo chef Leonardo Di Carlo
- 2004** - Stage presso Ristorante "Le Tre Stelle" Alatri (Fr) tenuto dalla chef lady Anna Rossi
- 2005-2006** - Stage presso il ristorante "Antica Pesa" Stallavena (VR) tenuto dallo chef Fabio Tacchella
- 2006** - Corso di formazione "pasticceria al piatto" tenuto dallo chef Diego Crosara
- 2006** - Corso di formazione sulla "preparazione base di piatti per concorso" tenuto dallo chef Fabio Tacchella
- 2005-2007** - Assistente a vari corsi di cucina tenuti dallo chef Fabio Tacchella
- 2007** - Corso di formazione "pasticceria al piatto" tenuto dallo chef Diego Crosara

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

MADRELINGUA

ALTRE LINGUA

Italiano

INGLESE

BUONO

BUONO

BUONO

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

FRANCESE

SCOLASTICO

SCOLASTICO

SCOLASTICO

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

CAPACITÀ E COMPETENZE

RELAZIONALI

spirito di gruppo;
adattamento agli ambienti pluriculturali;
capacità di comunicazione (ad es. di redigere chiaramente o di trasmettere efficacemente un'informazione);
capacità di lavorare in team

CAPACITÀ E COMPETENZE

ORGANIZZATIVE

leadership;
senso dell'organizzazione;
gestione di progetti di gruppo; ecc.
capacità di coordinamento progetti e team di lavoro

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

SISTEMI OPERATIVI: DOS, WIN9x, 2000;
Buona conoscenza della rete Internet

PATENTE O PATENTI

B

- Si autorizza il trattamento dei dati personali ai sensi della normativa sulla privacy D.lgs. 196/2003

Frosinone, 25 gennaio 2017

Mario Quattrococchi