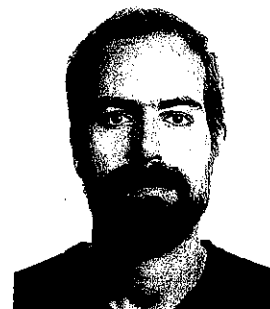


**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **PERAZZI STEFANO**
Indirizzo **VIA FONTANA N°2 14014 CAPRIGLIO (AT) ITALIA**
Telefono **0141 – 99.74.47 - 366-45.91.396**
Fax
E-mail stevemoby@hotmail.com

Nazionalità Italiana
Data di nascita 29 / 10 / 1983

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
 - 1) 2004- 4 MESI
 - 2) 2003 – 2-3 MESI
 - 3) 2005 / 2006
2006 / 2007
 - 4) 8 anni di lavoro stagionale vitivinicolo (2 mesi l'anno)
 - 5) 2008- 4 mesi
 - 6) 2010/2011
 - 7) 2010- 5 mesi
 - 8) 2011 – 4 mesi
 - 9) 2011 – 3 mesi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - 1) Punto vendita e ristorante "Divizia"
 - 2) Ricordi mediastore (Feltrinelli)
 - 3) C.I.S.V (Comunità Impagno Servizio Volontariato); C.so Chieri 121/6 – Torino
 - 4) Azienda vitivinicola Sipp Mack, Alsazia, Francia
 - 5) ristorante – "Beafour", Cali, Colombia
 - 6) Locale serale – culturale "Abracadabra", Arrecife, Lanzarote, Spagna (di mia proprietà)
 - 7) Ristorante "Macaoni", Arrecife, Lanzarote, Spagna
 - 8) Ristorante "Afrodita", Playa Blanca, Lanzarote, Spagna
 - 9) Ristorante "Don Giovanni" dell'Hotel Princesa Yaiza a Lanzarote, Canarie, Spagna
- Tipo di azienda o settore
 - 3) ONG
- Tipo di impiego
 - 1) Aiutocuoco e collaboratore nel punto vendita prodotti
 - 2) Addetto alla vendita
 - 3) Ruolo di appoggio un anno in sede (Torino) ; un anno all'estero sui progetti (Colombia)
 - 4) Lavoro nelle vigne e nelle cantine
 - 5) Barman – cocteleria – attenzione al pubblico
 - 6) Barman e attenzione al cliente
 - 7) Cameriere e cassa ristorante (ordini, contabilità, responsabile del rist.)
 - 8) Aiutocuoco (preparazione di tutti gli antipasti e i dolci)
 - 9) Cuoco, addetto alla preparazione di tutti i primi del menu (pasta, zuppe, risotti)

- Principali mansioni e responsabilità

- 2) Lavoro con l'equipe locale per l'organizzazione delle varie attività.
- 3) Lavoro manuale nelle vigne e lavoro di responsabilità nella cantina durante la vendemmia

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)

[Iniziare con le informazioni più recenti ed elencare separatamente ciascun corso pertinente frequentato con successo.]

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

Liceo classico

Materie umanistiche

Maturità classica (2003)

PRIMA LINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

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

SPAGNOLO, FRANCESE, INGLESE

SPA. ECCELLENTE; FRANC. BUONO E INGESE BUONO

SPA. ECCELLENTE ; FRANC E INGLESE ELEMENTARE

SPA ECCELLENTE ; FRANC. BUONO E INGLESE ELEMENTARE

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.

BUONE CAPACITÀ RELAZIONALI CRESCIUTE SICURAMENTE NEL CONTESTO LAVORATIVO DEGLI ULTIMI ANNI DOVE ERA IMPORTANTE IL LAVORO DI SQUADRA E DI CORDINAZIONE IN UN AMBIENTE MULTICULTURALE (COLOMBIA).

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.

NON HO MAI RIVESTITO CARICHE ORGANIZZATIVE IMPORTANTI, ANCHE SE NEI LAVORI CITATI SPESSO È DIVENTATO IN SEGUITO NECESSARIO O NATURALE. BUON DISIMPEGNO.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

BASICA CONOSCENZA INFORMATICA

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

HOBBY DELLA SCRITTURA

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]

Competenze non precedentemente
indicate.

A - B

ULTERIORI INFORMAZIONI

2008: collaborazione assidua con Pedro Burgos, produttore di caffè, comunità del cibo Colombia per Terra Madre (Slow Food)

ALLEGATI

[Se del caso, enumerare gli allegati al CV.]

-Dal **LUGLIO 2011 a oggi**, lavoro nell'azienda agricola dei miei genitori, dove sono coltivati ortaggi, da sempre in agricoltura biologica, che vengono lavorati e invasettati, ottenendo antipasti, sott'oli, sughi e salse.

Dichiaro che le informazioni riportate nel presente Curriculum Vitae sono esatte e veritiere.

Autorizzo il trattamento dei dati personali, ivi compresi quelli sensibili, ai sensi e per gli effetti del decreto legge 196/2003 per le finalità di cui al presente avviso di candidatura.

Data: 1/09/2014

Firma: Stefano Perazzi