**Curriculum vitae**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

**Nome e cognome :** Francesco laudanna

**Luogo e data di nascita :** Benevento , 25 Settembre 1991

**Residenza e domicilio :** piazza 4 Novembre 23 (Perugia) , Glen road #1 (Tobago)

**Contatti :** Tel. cell. : +39 3926455222

Tel. Cell. 2 : +1868 4818697

Skype : +39 3776845095

E-mail : [francesco.laudanna@outlook.com](mailto:francesco.laudanna@outlook.com)

Facebook : Francesco Laudanna

**PROFILO PROFESSIONALE**

Mi reputo un ragazzo caparbio e dinamico, sempre pronto ad imparare nuove cose.

Nelle mie esperienze in Italia e all’estero e grazie ai miei studi ho acquisito una buona manualitá e conoscenza del settore enogastronomico.

Ho ottime doti di problem solving e di organizzazzione ; nel lavoro, come nella vita , prediligo pulizia , precisione e professionalitá.

**ISTRUZIONE**

***2017 : Scuola Italiana di Enogastronomia e Management (Trinidad , Trinidad and Tobago)***

***Scuola di formazione***

-Fondatore e presidente. Scuola di formazione privata . Formazione offerta : consulenza aziendale, corsi di formazione professionali ( settori enogastronomico e economico ), corsi online professionali.

Per informazioni : [info@scuolaitalianaenogastronomia.com](mailto:info@scuolaitalianaenogastronomia.com)

[www.scuolaitalianaenogastronomia.com](http://www.scuolaitalianaenogastronomia.com)

***2016 – presente: University of the people (Pasadonia , California ) ;***

***business administration***

-Universitá americana. Corso di laurea triennale in economia e commercio

***2010 – 2012 : IPSSAR Alberghiero d’Assisi ( Assisi , Italia ) ;***

***tecnico dei servizi alberghieri e ristorativi***

-Istituto professionale superiore di secondo grado. Le materie principali di cui ho appreso molto sono state : alimentazione umana , economia aziendale, norme legislative nel settore ristorativo , la corretta prassi igienica e le norme antinfortunistiche nell’enogastronomia.

***2011 : Scuola Nazionale Italiana Pizzaioli , ( Perugia , Italia )***

***Pizzaiolo professionista***

-Azienda di formazione privata . Temi trattati durante il corso : Studio approfondito delle farine e delle apparecchiature per calcolarne i parametri , studio delle caratteristiche dell’acqua e prova di differenti risultati con acque diverse fra loro ( in : temperatura, Sali minerali CO2) , Studio del lievito e prova dei differenti tipi su impasto ( madre, secco, di birra e chimico ) , prove pratiche di impasti ( diretti , semi-diretti e indiretti ), utilizzo delle diverse impastratrici in circolazione (tuffanti, spirale e forcella).

***2005 – 2009 : IPSSAR Alberghiero d’Assisi , (Assisi , Italia )***

***Operatore dei servizi alberghieri e ristorativi***

-Istituto professionale superiore di secondo grado. Materie principali apprese : panoramica del settore enogastronomico ( settore sala, ricevimento e cucina ) e specializzazione nel settore cucina a partire dall’ultimo anno , materie di base (scienze della terra, alimentazione di base, matematica, chimica, etc. )

**ESPERIENZA LAVORATIVE**

***07/2017 – ora : Responsabile settore cucina e pizzeria (Arima , Trinidad )***

***Mammamia***

-Responsabile della preparazione e del controllo di tutte le fasi della produzione.

-Stilazione menú

- Stilazione del piano di autocontrollo e pulizia.

***06/2016 – 05/2017 : Responsabile settore cucina e pizzeria (Scarborough,***

***Tobago )***

***Ciaopizza pizzeria e cucina italiana***

-Responsabile della preparazione e del controllo di tutte le fasi della produzione.

-Stilazione menú

-Stilazione del piano di autocontrollo e pulizia.

***09/2015 – 06/ 2016 : Responsabile settore pizzeria (Valfabbrica , Italia )***

***La torre pizzeria***

-Responsabile di tutto il settore pizzeria; di tutte le fasi di produzione della pizza (dall’impasto alla presentazione finale )

- Stilazione nuovo menú

- Responsabile del piano di autocontrollo e pulizie

***05/2015 – 09/2015 : Secondo pizzaiolo ( Perugia , Italia )***

***Malafemmena***

-Secondo pizzaiolo. Aiuto nella preparazione della pizza (dagli impasti al prodotto finito)

-sostituzione giorno libero e ferie del primo pizzaiolo.

***11/2014 – 05/2015 : Responsabile settore pizzeria ( Port de plaisance ,***

***St.Maarten )***

***Escopazzo pizzeria***

-Responsabile della produzione del settore

-Responsabile della produzione della pizza ( dagll’impasto alla presentazione finale)

-Responsabile del piano autocontrollo e pulizie

***02/ 2014 – 10/ 2014 : Pizzaiolo ( Carshalton Beeches , Inghilterra )***

***Vinoteca Italiana***

-Organizzazione del reparto pizzeria e responsabile della produzione della pizza (dall’impasto al prodotto finito)

-Responsabile del rispetto del piano di autocontrollo e pulizie

***11/2013 – 02/2014 : Pizzaiolo ( Saas Grund , Svizzera )***

***Hotel Monterosa 3\****

-Organizzazione del reparto pizzeria e responsabile della produzione della pizza (dall’impasto al prodotto finito)

-Sostituzione primo cuoco nei giorni di riposo

-Responsabile del rispetto del piano di autocontrollo e pulizie

***05/2013 – 10/2013 : Cameriere (Assisi , Italia )***

***Roseo hotel d’Assisi 4\****

-Responsabile dell’organizzazione e dell’ allestimento del buffet

***11/2012 – 05/2013 : Secondo pizzaiolo ( Perugia, Italia)***

***Fratelli la bufala***

-Secondo pizzaiolo. Aiuto nella produzione della pizza ( dall’impasto al prodotto finito)

-Sostituzione giorno libero e ferie del primo pizzaiolo

***09/2012 – 11/2012 : Pinsaiolo (Todi, Italia )***

***La greppa risto-pinseria***

-Organizzazione e gestione reparto pinseria

-Responsabile della produzione della pinsa romana (dall’impasto al prodotto finito)

-Responsabile del piano di autocontrollo e pulizie

-Aiuto nella preparazione di primi e secondi piatti

***07/2012 – 09/2012 : Pizzaiolo acrobatico in fiera ( Helligenafen, Germania- Travemunde, Germania- Zagabria , Croazia )***

***Scuola Nazionale Italiana Pizzaioli***

-Free-styler per intrattenimento in fiere di grandi dimensioni.

-I spettacoli avvenivano da solo, in coppia o/e in squadra.

***11/2011 – 06/2012 : Aiuto pizzaiolo ( Perugia , Italia )***

***Osteria di pinocchio***

-Aiuto nella produzione della pizza ( normalmente mi occupavo della cottura e della presentazione finale )

-Preparazione della linea di lavoro

***02/2011 – 11/2011 : Apprendista pizzaiolo ( Ellera , Italia )***

***Pizzasana sensazione italiana***

-Pizzeria nella quale ho svolto il mio apprendistato e corso di formazione come pizzaiolo con la Scuola Nazionale Italiana Pizzaioli

-Il corso é stato per lo piú un percorso formativo con formula scuola/lavoro

***01/2010 -01/2011 : Cameriere ( tra Lazio e Umbria )***

***Diverse aziende di catering e banqueting***

-Cameriere a chiamata ( 2-4 volte settimanali) in cui occupavo la mansione di portapiatti e sbarazzo , servizio all’italiana.

***04/2010 – 07/2010 : Cuoco (Brufa , Italia)***

***Resort Borgo Brufa 4\****

-Organizzazione del reparto per la partita dei secondi.

-Principalmente la cucina era indirizzata sulla preparazione di secondi di carne.

***12/2008 – 03/2009 : Cuoco (Perugia , Italia )***

***Trattoria S.Lorenzo***

-Organizzazione del reparto per la partita dei secondi.

-Principalmente la cucina era indirizzata sulla preparazione di secondi di pesce e carne.

***06/2008 – 10/2008 : Aiuto cuoco ( Montalto di castro , Italia )***

***Agriturismo le Spighe***

-Aiuto nella preparazione della linea di lavoro

-Servizio come aiuto della partita degli antipasti e dei secondi

***Stage formativi :***

***anno scolastico 2006/2007 (Perugia , Italia)***

***Hotel Brufani 5\****

Settori cucina , sala e ricevimento ( durata totale : 3 settimane )

***anno scolastico 2008/2009 (Perugia , Italia )***

***Caffé di Perugia***

Settore cucina ( durata totale : 1 volta a settimana per 4 mesi )

**COMPETENZE LINGUISTICHE’**

LINGUA PARLATO ASCOLTO SCRITTO

-Italiano madrelingua madrelingua madrelingua

-Inglese B1 B1 B1

-Spagnolo A1 A1

**ALTRO**

***Campionati :***

-Campionato internazionale di pizza piccante 2012 (Cosenza)

17° su 40 partecipanti : categoria pizza classica

-Finali del campionato mondiale pizzasana 2011 (Milano)

10° su 35 partecipanti : categoria pizza classica

4° su 10 partcipanti : categoria free-style

-Campionato nazionale di pizza mai vista 2011 (Roma)

4° su 35 partecipanti : categoria pizza classica

-Finali del campionato mondiale pizzasana 2009 (Perugia)

10° su 15 partecipanti : categoria pizza classica

***Altri corsi di formazione :***

***2013 : Barman Italia (Perugia)***

***Corso cocktail IBA***

-Studio e pratica di alcuni cocktail IBA

***Hobby :***

-viaggiare

-escursionismo

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali contenuti nel mio Curriculum Vitae in base all’art. 13 del D. Lgs 196/2003 .

Distinti saluti

Francesco Laudanna