

INFORMAZIONI PERSONALI
LUCIO TESTA

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

28/01/2023- data attuale	Docente enogastronomia istituto alberghiero
10/02/2022-08/06/2022	Docente enogastronomia
23/07/2019 in data attuale	Chef e Patron di Contrasto Restaurant
01/05/2017-8/03/2019	Cuoco Hotel Fonte Del Benessere Resort *****Centro Mességué (castelpetroso IS) Responsabile e Chef della cucina. Gestione menu. Organizzazione brigata.
01/01//2017-20/05/2017	Cuoco Ristorante George Blanc, Vonnas (francia)***stelle michelin Demie-Chef de partie reparto pesce
31/12/2015–31/12/2016	Cuoco Ristorante da Candida (ristorante segnalato Nella guida Michelin con una stella), Campione d'Italia Capo partita dei piatti caldi, quali primi e secondi di carne e di pesce. Stoccaggio delle materie prime, organizzazione degli ordini del materiale, elaborazione, conservazione e somministrazione degli alimenti. Formazione di stagisti Buona formazione e responsabilità nel reparto pasticceria.
07/01/2015-31/12/2015	Cuoco Ristorante da Candida (ristorante segnalato Nella guida Michelin con una stella), Campione d'Italia

Demi-chef de partie, in reparto caldo e freddo.

Cuoco

01/07/2013–30/10/2013

Hotel Majestic e Hotel Excelsior, Termoli e Vasto (Italia)

aiuto cuoco, successivamente responsabile dei primi piatti, dei secondi piatti e pasticceria.

01/03/2011–25/06/2013

ristorante Raggio D'oro, San Giuliano del Sannio (Cb)

aiuto cuoco, con parziale responsabilità ai piatti caldi.
cameriere di sala.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

01/2014–01/2015

Cuoco professionista di cucina italiana

ALMA la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Colorno (Pr) (Italia) stage di formazione: ristorante Da Candida campione d'Italia (CO) (20/07/2014 – 7/01/2015)

2008–2012

Tecnico dei servizi della ristorazione

IPSSAR Matese, Vinchiaturò (CB) (Italia)

Attesato 1° livello ais molise – svolgimento secondo e terzo in corso

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
francese	B1	B1	B1	B1	A2
inglese	A1	A1	A1	A1	A1

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Curriculum vitae

Competenze comunicative Capacità di comunicazione, all'interno della brigata di cucina e di sala. Capacità di lavorare in situazioni di stress.

Competenze organizzative e gestionali Dopo le varie esperienze formative, ho acquisito una buona capacità di gestione delle mansioni che mi vengono assegnate.

Competenze professionali Durante le mie esperienze professionali ho avuto modo di maturare capacità di analisi, conservazione e lavorazione delle materie prime, seguendo i processi della sicurezza alimentare.

Competenze informatiche Buona padronanza del computer

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Dati personali Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali."