



CURRICULUM VITAE EUROPEO



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	EMANUEL DE CARO
Indirizzo	VIA OSTUNI, 5 - 70026 MODUGNO (BA)
Mobile	34713828338
Fisso	08015353041
E-mail	emanueldecaro82@gmail.com
Nazionalità	ITALIANA
Data di nascita	02/12/1982 BARI
Cod. Fisc.	DCR MNL 82T02 A662 W

ESPERIENZE LAVORATIVE

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

DAL 08/12/2011 in servizio

- ▲ Società Cooperativa Sociale Auxilium A.r.l.
- ▲ Quartier Generale Aeronautica Militare Comando - 3^a Regione Aerea
- ▲ Aeroporto Militare Bari - Palese
- ▲ Centro Accoglienza Richiedenti Asilo C.A.R.A.
- ▲ Ministero Dell'Interno - Ufficio Territoriale Del Governo - Prefettura Di Bari Aulista Soccorritore Ambulanza
- ▲ Aulista Soccorritore Ambulanza

ESPERIENZE LAVORATIVE

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

14/04/04 AL 19/07/06 E DAL 28/10/07 AL 28/10/08

- ▲ Corpo delle Capitanerie di Porto "Guardia Costiera"
 - ▲ Direzione Fiumicino per Locamare Torvajenica (ROMA)
 - ▲ Direzione Cagliari per Compamare Porto Torres (SS) (per referenze Comandante Luogotenente NP Marco Vigliotti(069155395)
 - ▲ Quartier Generale della Marina Militare, Comando in Capo delle Unità Navali - ROMA -La Storta- S. Rosa
- Ministero della Difesa Marina Militare Italiana
Volontario in Ferma Prefissata V.F.P.
- ▲ Servizi d'istituto Maestro di Cucina e Mensa guardia armate
 - ▲ Addestramenti ai poligoni di tiro
 - ▲ Corso presso Reggimento S. Marco per Fuochieri di Marina
 - ▲ Servizio Difesa Installazioni

	<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>▲ Conduttore Automezzi Militari</p> <p>ESTATE 2007 Fortè Village Resort Sardegna S. Margherita di Pula (CA) Villaggio Resort e Hotel con Suite e Ristoranti Internazionali 5***** L Collaborazione Stagionale in Cucina a base di mare e Cucina Indiana Aiuto Cuoco e Capo Partita Addetto alla Provvigione</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>ESTATE 2003 Hotel "Miramare" Cervia (MM) Albergo 4**** Ristorante Collaborazione Stagionale Aiuto Cuoco e Commis di Sala</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>ESTATE 2002 Villaggio Turistico "Costa Ripa" Rodi Garganico (FG) Albergo Ristorante Bar Collaborazione Stagionale Barman e Aiuto Pasticcere</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>2002-2009 "Best Western" "Hotel HR" Modugno (BA) per referenze Prof. Gianni Scaramuzzi 34970523980 Hotel 4**** Ristorante Bar Collaborazione Aiuto Cuoco</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>1997-1998 Adria Service Bari Centro Assistenza Tecnica PC e Notebook collaborazione Aiuto Capo Tecnico smontaggio e montaggio PC e assistenza tecnica hardware e software</p>

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>08/1999 al 07/2003 Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione Armando Perotti Bari Ristorazione Scienze Dell' Alimentazione Cucina Sala Bar Ricevimento Diritto ed Economia Economia Aziendale ed Alberghiera Informatica Inglese Francese Diploma Qualifica Operatore Servizi Ristorativi 3° anno 70/100 Tecnico Servizi Ristorativi 5° anno Diploma di Maturità 70/100</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da - a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>08/1999 al 07/2003 Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione Armando Perotti Bari Corsi di cucina mediterranea e creativa pugliese, corso di panetteria, pasticceria e gelateria Diploma di Maturità 70/100</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da - a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>08/1999 al 07/2003 Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione Armando Perotti Bari Corso di Informatica di Base</p>

• Qualifica conseguita	Diploma di Maturità 70/100
• Date (da - a)	09/1999 al 07/2003
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione Armando Perotti Bari
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Corsi di barman ▲ Corso di receptionist ▲ Corsi executive chef e consulenza ristorativa, progettazione, pianificazione aggiornamento menù ▲ Corso di consulenza di forniture e di formazione del personale ▲ Corso di Piano di Autocontrollo HACCP ▲ Corso di principi di alimentazione con docente dell'Università La Sapienza
• Qualifica conseguita	Roma Diploma di Maturità 70/100
CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI	Federazione Cuochi Italiana 2001/2002 Federazione Cuochi Baresi 2001/2002
MADRELINGUA	ITALIANO
ALTRE LINGUE	INGLESE - FRANCESE
▲ Capacità di lettura	Livello buono
▲ Capacità di scrittura	Livello buono
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	Capacità di relazionare e di lavorare con gli altri maturata in molteplici contesti in cui era indispensabile la collaborazione tra figure diverse, svolgendo mansioni anche di responsabilità in ambito sia militare che civile.
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	Ottima predisposizione al problem solving e spiccata propensione nelle tecniche di marketing e comunicazione inerenti agli incarichi affidati, acquisite durante il corso di studi e nella pratica professionale. Capacità organizzative attinenti al programma degli acquisti, alla scelta dei fornitori, al contatto con la clientela e alla gestione amministrativa del budget.
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	Piano autocontrollo HACCP. Ottima conoscenza dei sistemi operativi Open Source e Microsoft e dei sistemi applicativi a loro connessi es. Windows, Linux, Internet, Office, Open Office, etc.
CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE	Attestato di Polizia Giudiziaria di NP, Guardia Costiera Elogio e Note Eccellenti, Abilitazione Militare al maneggio armi, Attestato di Primo Soccorso BLS-D, Attestato guida sicura veloce veicoli in emergenza attestato Soccorritore
ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE	BUONA CONOSCENZA E ABILITÀ NELLA SCRITTURA SU TASTIERA DI PC NOTEBOOK E NETBOOK
PATENTE O PATENTI	OTTIMA CAPACITÀ DI CONDURRE LE ATTIVITÀ CONNESSE AL RILCLO: SCELTA DEI MENÙ, PROGRAMMAZIONE DELLE DEFE, CALCOLO DELLE CALORIE PER PERSONALE ADDETTO AD INCARICHI SPECIALI.
ULTERIORI INFORMAZIONI	PATENTE Mod. B - AUTOMUNITO
ALLEGATI	OGGETTIVI Crescita professionale nel mondo del lavoro

Si autorizza al trattamento dei dati personali ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e successive modificazioni.

Modugno 2019

In fede
Emanuel De Caro

