




## Michelangelo Rossi

**Data di nascita:** 25/04/1992

**Nazionalità:** Italiana

**Sesso:** Maschile

## CONTATTI

 Via Dante,23,  
80027 Frattamaggiore, Italia  
**(Abitazione)**

 (+39) 3922833659



europass

## PRESENTAZIONE

Sono una persona molto carismatica, impegnata nel sociale.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

**2007 - 2012**

● **Diploma alberghiero** Istituto Tecnico dei servizi ristorativi Don Bosco

● **Operatore Socio Sanitario - OSS** istituto INFOGIO'

● **Patente Europea** Ulisse Formazione - Napoli

## ESPERIENZA LAVORATIVA

● **L'isola Restaurant** Ponza, Italia

### **Cuoco**

**2015 - 2018**

Responsabile dell'intera operatività della cucina, dalla creazione del menu alla preparazione e presentazione dei piatti, garantendo qualità, igiene (norme HACCP) e sicurezza. Gestione delle materie prime, ordine delle scorte, definizione dei costi delle pietanze, operando in ristoranti, hotel e mense. Le mansioni principali si dividono in operative e gestionali:

#### **Mansioni Operative (Preparazione):**

- **Preparazione e cottura:** Cuocere le pietanze seguendo le ricette e le tecniche professionali.
- **Impiattamento:** Cura dell'estetica e presentazione finale dei piatti.
- **Gestione delle "partite":** Organizzazione dei vari reparti di cucina (primi, secondi, antipasti).
- **Pulizia e igiene:** Controllo per il rispetto delle norme igienico-sanitarie.

#### **Mansioni Gestionali (Organizzazione):**

- **Ideazione menu:** Elaborazione della proposta gastronomica in base alla clientela e ai costi.
- **Gestione fornitori:** Selezione dei fornitori e ordine delle materie prime.
- **Coordinamento brigata:** Direzione, formazione e organizzazione per il lavoro del personale di cucina (aiuto cuoco, commis).
- **Controllo costi:** Monitoraggio del food cost per garantire la redditività.

#### **Competenze Richieste:**

- Conoscenza tecnica delle materie prime e dei metodi di cottura.
- Conoscenza normativa **HACCP** e sicurezza.
- Capacità di gestione dello stress e lavoro di squadra.

● **L'Isola Resteurante** Ponza

### **Cuoco-grigliere**

**2019 - 2021**

Responsabile dell'intera operatività della cucina, dalla creazione del menu alla preparazione e presentazione dei piatti, garantendo qualità, igiene (norme HACCP) e sicurezza. Gestione delle materie prime, ordine delle scorte, definizione dei costi delle pietanze, operando in ristoranti, hotel e mense. Le mansioni principali si dividono in operative e gestionali:

#### **Mansioni Operative (Preparazione):**

- **Preparazione e cottura:** Cuocere le pietanze seguendo le ricette e le tecniche professionali.
- **Impiattamento:** Cura dell'estetica e presentazione finale dei piatti.
- **Gestione delle "partite":** Organizzazione dei vari reparti di cucina (primi, secondi, antipasti).
- **Pulizia e igiene:** Controllo per il rispetto delle norme igienico-sanitarie.

### **Mansioni Gestionali (Organizzazione):**

- **Ideazione menu:** Elaborazione della proposta gastronomica in base alla clientela e ai costi.
- **Gestione fornitori:** Selezione dei fornitori e ordine delle materie prime.
- **Coordinamento brigata:** Direzione, formazione e organizzazione per il lavoro del personale di cucina (aiuto cuoco, commis).
- **Controllo costi:** Monitoraggio del food cost per garantire la redditività.

### **Competenze Richieste:**

- Conoscenza tecnica delle materie prime e dei metodi di cottura.
- Conoscenza normativa **HACCP** e sicurezza.
- Capacità di gestione dello stress e lavoro di squadra.

## **Istituto scolastico di Cardito (NA)** Cardito

### **Impiegato di segreteria**

2022 - 2023

Gestione delle pratiche burocratiche, amministrative e didattiche dell'istituto. Mi occupavo di iscrizioni, gestione fascicoli alunni e personale, front office, protocollo, gestione del registro elettronico e supporto al dirigente scolastico, garantendo il corretto funzionamento organizzativo della scuola.

### **Principali mansioni**

- **Segreteria Didattica:** Gestione delle iscrizioni, nulla osta, certificati, pagelle, gestione registro elettronico e supporto per esami e uscite didattiche.
- **Segreteria del Personale:** Gestione fascicoli del personale docente e ATA (contratti, assenze, ferie, pratiche di pensione).
- **Amministrazione e Contabilità:** Supporto al DSGA nella gestione del bilancio, acquisti, inventario e pratiche negoziali.
- **Protocollo e Front Office:** Gestione della posta in entrata/uscita, archivio, centralino e rapporti con l'utenza (genitori, studenti, insegnanti).
- **Supporto Organizzativo:** Supporto operativo al Dirigente Scolastico, preparazione documenti e gestione delle circolari.

## **La Paveanata Bistrot** Frattamaggiore

### **Cuoco**

2023 - 2024

Responsabile dell'intera operatività della cucina, dalla creazione del menu alla preparazione e presentazione dei piatti, garantendo qualità, igiene (norme HACCP) e sicurezza. Gestione delle materie prime, ordine delle scorte, definizione dei costi delle pietanze, operando in ristoranti, hotel e mense.

Le mansioni principali si dividono in operative e gestionali:

### **Mansioni Operative (Preparazione):**

- **Preparazione e cottura:** Cuocere le pietanze seguendo le ricette e le tecniche professionali.
- **Impiattamento:** Cura dell'estetica e presentazione finale dei piatti.
- **Gestione delle "partite":** Organizzazione dei vari reparti di cucina (primi, secondi, antipasti).
- **Pulizia e igiene:** Controllo per il rispetto delle norme igienico-sanitarie.

### **Mansioni Gestionali (Organizzazione):**

- **Ideazione menu:** Elaborazione della proposta gastronomica in base alla clientela e ai costi.
- **Gestione fornitori:** Selezione dei fornitori e ordine delle materie prime.
- **Coordinamento brigata:** Direzione, formazione e organizzazione per il lavoro del personale di cucina (aiuto cuoco, commis).
- **Controllo costi:** Monitoraggio del food cost per garantire la redditività.

### **Competenze Richieste:**

- Conoscenza tecnica delle materie prime e dei metodi di cottura.
- Conoscenza normativa **HACCP** e sicurezza.
- Capacità di gestione dello stress e lavoro di squadra.

## **Scuole Primarie Arzano - Casoria**

### **Collaboratore scolastico**

2025 - Attuale

Mi occupando principalmente di accoglienza, sorveglianza degli alunni, pulizia degli ambienti, arredi e pertinenze, e assistenza di base agli studenti. Garantire la sicurezza, supporto ai docenti e gestione dei servizi generali.

Le mansioni specifiche includono:

- **Sorveglianza e accoglienza:** Vigilanza sugli alunni all'ingresso/uscita, durante la ricreazione, nei corridoi, nei bagni e durante il cambio dell'ora.
- **Pulizia:** Pulizia ordinaria e straordinaria di aule, spazi comuni, bagni e arredi.
- **Supporto agli alunni:** Assistenza materiale e di base agli alunni con disabilità e supporto per l'igiene personale, specialmente nella scuola dell'infanzia e primaria.
- **Servizi generali:** Custodia dei locali, apertura/chiusura scuola, uso dei servizi igienici, supporto ai docenti e servizio di portineria.
- **Incarichi specifici:** Attività aggiuntive che possono includere supporto amministrativo, utilizzo di mezzi meccanici per la pulizia o piccole manutenzioni.

## COMPETENZE LINGUISTICHE

**LINGUA MADRE:** italiano

**Altre lingue:**

inglese

**Ascolto** A1

**Lettura** A1

**Scrittura** A2

**Produzione orale** A1

**Interazione orale** A1

francese

**Ascolto** A1

**Lettura** A1

**Scrittura** A1

**Produzione orale** A1

**Interazione orale** A1

*Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato*

## PATENTE DI GUIDA

● **Patente di guida:** A

● **Patente di guida:** B

## HOBBY E INTERESSI

● **Leggere, cucinare, running, filantropia**

*Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".*