

CURRICULUM VITAE FORMATO EUROPEO



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **GULINO VINCENZO**
Indirizzo **VIA SALVIA, 10 CAP: 97018 SCICLI "RG"**
Telefono **3288920421**
Fax
e-mail **vincenzogulino4@virgilio.it**
Nazionalità **Italiana**
Data di nascita **03 MARZO 1981**

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **09/ 2014 AD OGGI**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro **Chef & Culinary Consulting Service**
• Tipo di azienda o settore **Chef per l'Azienda Rational e Orved in tutta Sicilia, Docente Nosco scuola di cucina a Ragusa e Città del Gusto a Catania**
• Tipo di impiego **Chef di Cucina**
• Principali mansioni e responsabilità **Spiegare e mettere in atto le tecnologie innovative in cucina, progettare nuovi menù e far attuare il food cost, progettazione di nuove cucine e gestione delle risorse umane**
- Date (da – a) **06/ 2017 AD OGGI**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro **Pudamuri a Nicolosi**
• Tipo di azienda o settore **Ristorante Pizzeria**
• Principali mansioni e responsabilità **Chef Consulente**
Spiegare le tecnologie innovative in cucina, progettare nuovi menù e far attuare il food cost oltre alla mise en plase da tenere in linea, gestione del personale, gestioni degli acquisti della materia prima
- Date (da – a) **06/ 2016 A 03/2017**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro **Monaci delle Terre nere a Zafferana Etnea**
• Tipo di azienda o settore **Boutique Hotel**
• Tipo di impiego **Chef di Cucina**
• Principali mansioni e responsabilità **Gestione del personale, gestione dei menù e calcolo del food cost, Cooking class per i nostri clienti.**

- Date (da – a) **2015 A 04/2016**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro **Pitti a Catania**
 - Tipo di azienda o settore **Ristorante Brasserie**
 - Tipo di impiego **Chef di Cucina**
 - Principali mansioni e responsabilità **Gestione del personale, gestione dei menù e calcolo del food cost, banchettistica.**

- Date (da – a) **10/2014 A 03/2015**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro **Etoile d'Or**
 - Tipo di azienda o settore **Aragosteria, Bar, Pasticceria e Gastronomia**
 - Tipo di impiego **Chef Consulente**
 - Principali mansioni e responsabilità **Gestione del personale, gestione dei menù a base di aragosta, gestione dei laboratori di pasticceria e gastronomia e calcolo del food cost, banchettistica.**

- Date (da – a) **05/ 2010 A 09/2014**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro **Hotel le Grotte di Cicero Cristina Modica**
 - Tipo di azienda o settore **Hotel ****S e Sala Trattenimenti**
 - Tipo di impiego **Chef di Cucina**
 - Principali mansioni e responsabilità **Gestione del personale, gestione dei menù e calcolo del food cost**

- Date (da – a) **01/ 2008 A 03/2010**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro **DGF SNC di De Caro Daniele e Gulino Vincenzo Modica**
 - Tipo di azienda o settore **Ristorante presso Villa Giuditta**
 - Tipo di impiego **Chef di Cucina Titolare**
 - Principali mansioni e responsabilità **Gestione del personale, gestione dei menù e calcolo del food cost Titolare,**

- Date (da – a) **DA 09/ 2006 A 09/2007**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro **Poggio del Sole srl Ragusa**
 - Tipo di azienda o settore **Hotel **** e Sala Trattenimenti**
 - Tipo di impiego **Cuoco**
 - Principali mansioni e responsabilità **Capo partita**

- Date (da – a) **DA 03/2002 A 09/2006**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro **L'Oasi dei Re Marina di Modica**
 - Tipo di azienda o settore **Ristorante e Sala Trattenimenti**
 - Tipo di impiego **Chef di Cucina**
 - Principali mansioni e responsabilità **Gestione del personale, gestione dei menù e calcolo del food cost**

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Data **10 Luglio 2000**
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Diplomato Tecnico dei Servizi della Ristorazione**
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) **Votazione di 64 centesimi**

Pagina 2 - Curriculum Vitae di Gulino Vincenzo

Per ulteriori informazioni:
www.cedefop.eu.int/transparency
www.europa.eu.int/comm/education/index_it.html
www.eurescv-search.com

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

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

Dal 18 al 20 Febbraio 2003
Corso di Tecniche di Cucina

Tecniche di cottura e innovazione delle tecnologie di cucina

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

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

Dal 7 al 9 Aprile 2003

Attestato di partecipazione al seminario di formazione professionale "FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT"

Calcolare i costi , ripartizione dei costi, evoluzione della ristorazione, calcolo del food cost,, strumenti di calcolo del food cost, test di resa, test di cottura, ecc

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

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

20 Ottobre 2003

Corso teorico pratico di pasticceria

Lavorazione del cioccolato e tutti i derivati

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

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

12/14/18 Novembre 2003

Corso professionale su "I Formaggi in cucina"

Degustazione di tutti i vari tipi di formaggio e i vari tagli

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita

Dal 19 al 20 Novembre 2003

Attestato di partecipazione al corso di gelati e semifreddi

Preparazione di base del gelato e dei semifreddi e di dolci al cucchiaio da poter realizzare

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

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

Dal 24 al 26 Novembre 2003
Corso di Frutta e Verdure intagliate

Nozioni per intagliare la frutta e la verdura, come comporre i vasi di frutta intagliata e come andarli a sistemare su piatto le decorazione ottenute sia in base alla forma data e sia in base al colore della stessa verdura o frutta

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

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

Dal 11 al 15 Aprile 2019
Corso in Arte dell'impattamento conseguito presso Italian Food Academy a Milano

Studio di come impiattare le portate sui piatti con abbinamento in altezza, consistenza e colori.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

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

Dal 18 al 20 Febbraio 2003
Corso di Tecniche di Cucina

Tecniche di cottura e innovazione delle tecnologie di cucina

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

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

Corso Post qualifica "Esperto in ristorazione collettiva"

Competenze nella ristorazione Aziendale, sanitaria e commerciale, conoscenze sulla normativa igienico-sanitaria (HACCP)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita

Ore 40 per unità
Esperto in tecnologie e sistema cook and chill
Esperto di erbe aromatiche del Mediterraneo
Esperto in Produzione di pasta fresca e nozione varie sulle paste secche
Conoscenze approfondite su ogni unità che vi ho descritto tramite corso di formazione a distanza

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

PRIMA LINGUA

FRANCESE

ALTRE LINGUE

INGLESE

Buono

Buono

Buono

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

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.

ATTIVITÀ SVOLTE SOTTO FORMA DI STAGE :

TRENTINO ALTO ADIGE NELL'ALBERGO MIRAMONTI

BOLOGNA ALLA BOSCOLO HOTEL

MALTA AL SAN GIORG PARK

CONCORSI SVOLTI PER RAPPRESENTARE L'ISTITUTO ALBERGHIERO :

PALERMO CONCORSO ALL'ISTITUTO PAOLO BORSELLINO

SIRAGUSA CONCORSO DEDICATO AL CAV. MARCIANTI

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.

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

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

HO UN'OTTIMA PRATICITÀ CON IL COMPUTER E CON DIVERSI SISTEMI, RIESCO A CREARE PROGRAMMI PER LA GESTIONE DELLE RICETTE, RIESCO AD UTILIZZARE LA MACCHINA DEL SOTTOVUOTO A CAMPANA, RIESCO AD UTILIZZARE IL PACCHETTO OFFICE 2007, LAVORO CON IL PROGRAMMA CHEFMATE PLUS.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

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

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

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

PATENTE O PATENTI

Patente possedute A e B

ULTERIORI INFORMAZIONI

[Inserire qui ogni altra informazione pertinente, ad esempio persone di riferimento, referenze ecc.]

ALLEGATI

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

