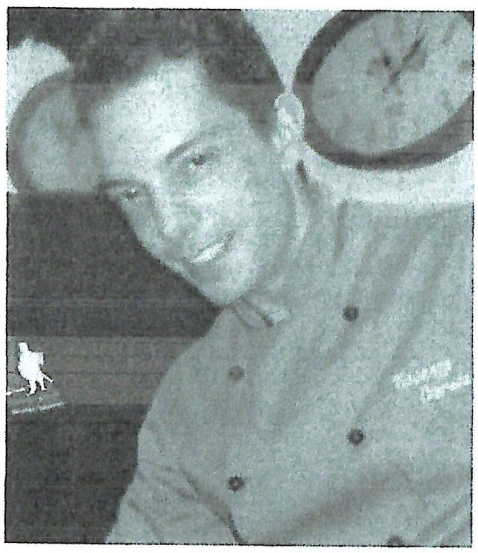

Vincenzo Carola

[redacted]

[redacted]

Maschio, 14/11/1979 (Italia)

TITOLI DI STUDIO	-Diploma di Ragioneria ITC GB Vico Agropoli (SA) -Qualifica scuola alberghiera come operatore di sala-bar (corso regionale POR Campania)

ESPERIENZA PROFESSIONALE	

esclusivamente il mese di novembre dal 2012 al 2015 Berlino	Chef itinerante, consulenza ed innovazione territoriale Luoghi: Mozzarella Bar and Bottega, Al contadino sotto le stelle, Wine Bar al contadino, La premiata ditta street food. socetà Bl.MA. srl -Finalità: Operazione di marketing per la promozione di itinerari di viaggi gourmet nel Cilento -Responsabilità: Ristorazione, cucina gourmet, gestione degli alimenti tramite sottovuoto e bassa temperatura.
dicembre 2012 fino a febbraio 2013 Nantes	Chef consulente e maestro pizzaiolo Luoghi: DelArte le DUFF group, 4 ristoranti di una catena di180 locali in Francia. Propietario Fabrice Garault. " franciaiser" -Finalità: Fomazione del personale reparto pizza classica , avvicinamento della carta pseudo italiana ad un concetto realmente Italiano. -Responsabilità: Semplificazione dei processi produttivi, riorganizzazione della carta , gestione degli alimenti.
novembre 2011 fino ad oggi Agropoli	Chef e proprietario Luoghi: Ristorante Vecchio Saracino -Finalità: inizio gestione ristorante di famiglia fascia medio alta specializzato in piatti a base di pesce -Responsabilità: Ristrutturazione, new food, new look, new service, magic italian style.
gennaio 2009 fino ad oggi Agropoli	Ideazione del progetto "Ritorno al futuro" Luoghi: Agropoli -Finalità: Recupero e consolidamento della storia di una famiglia di ristoratori risalente al 1890 del quale rappresento la 4° generazione.

	- Responsabilità di ripristino: Messa in sicureza del marchio, ristorazione di qualità, ristorazione tipica ed innovativa, collaborazioni con enti e locali in loco e all'estero, banqueting, street food, pizzeria panificio, ospitalità alberghiera, tour operator, pescaturismo, trasformazione e distribuzione di prodotti tipici regionali.
novembre 2007 marzo 2008 Monaco di Baviera	Chef de partie
	Luoghi: Faincost Bistrot Monti di Donato Montanarella
	-Finalità: Aiuto chef, stage formativo sui tagli di carne, connessione diretta con il macello di Monaco di Baviera
	- Responsabilità addetto agli antipasti e al macello.
Ottobre 2004 febbraio 2005 Lampedusa	Commis
	Luoghi: Hotel Alba d'amore di Mimmo d'amore
	-Finalità: Battute di pesca, pescaturismo, aiuto cucina, tecniche di conservazione del prodotto ittico, pulizia, stoccaggio merce e cernita.
	- Responsabilità: addetto agli antipasti e alla coservazione dei prodotti.
Aprile 2001 gennaio 2003 Agropoli	Pizzaiolo
	Luoghi: Pizzeria Carola
	-Finalità: Pizza, pane , focacce
	- Responsabilità: gestione del reparto pizza
1995 al 2000 Agropoli	Commis
	Luoghi: Hotel Ristorante Carola
	-Finalità: apprendimento
	- Responsabilità: Aiutante

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Febbraio 2014 Agropoli (SA)	Public Speaking di "Lapo Bagnini"
	Finalità: apprendimento e messa in pratica di tecniche di comunicazione induttiva
novembre 2013 Salerno	Rum agricoli testimonianze e storia
	Finalità: tecniche di distillazione antiche e degustazione
settembre 2013 Salerno	I distillati della corona
	Finalità: apprendimento e degustazione
aprile2013 Mikulov "Repubblica Ceca"	Aquavite nel mondo
	Finalità: apprendimento e degustazione, tecniche di distillazione
marzo 2012 Agropoli (SA)	Spillatura della birra. AIBES
	Finalità: Come servire la birra, degustazione
settembre 2011	Come si fa il carbone

Ostigliano (SA)	Finalità: apprendimento di tecniche antiche direttamente nel bosco." capanna di fumo"
giugno 2010 Salerno	Business design Finalità: suggerimenti di stile e loro collocazione geofisica
aprile 2010 Salerno	Il lievito madre Finalità: Tecniche, storia, provenienza e manteniento
maggio 2008 Torchiara(SA)	Cucinare con le erbe ed i fiori spontanei del Cilento Finalità: laboratorio didattico, avvicinamento alle piante spontanee e al loro urilizzo farmaceutico
aprile 2008 Castellabate (SA)	Stage presso "Zarotti goup" Finalità: avvicinameto a tecniche di produzione ittiche alimentari di tipo industriale mediante processi meccanizzati
settembre 2007 Ogliastro marina (SA)	Intaglio artistico di verdure Finalità: apprendimento e realizzazione di centro tavola ed allestimenti
febbraio 2006 Paestum (SA)	Corso ONAF maestro assagiatore di formaggi Finalità: specializzazione, degustazione, conoscenza e gestione del prodotto caseario locale
dicembre 2005 Paestum (SA)	Corso ONAF assaggiatore di formaggi Finalità: avvicinamento, degustazione, stage, comprensione delle tecniche , sensibilizzazione alle tipologie e differenze
settembre / novembre2005 Paestum (SA)	Corso sommelier AIS Campania 2° livello Finalità: formazione , degutazione, terruare, tecniche applicate alle cultiver
febbraio / marzo 2005 Paestum (SA)	Corso sommelier AIS campania 1° livello Finalità: Avvicinamento, degustazioni, sentori di base, sensibilizzazione al brodotto
Settembre 2005 Agrolpoli (SA)	ECDL "patente europe computer" Finalità: apprendimento dell'uso di windows
marzo 2004 Ascea(SA)	Fondazione Alario per Velia Finalità: Ambasciatori della dieta mediterrane per ELEA Velia
ottobre 2003 Napoli	F&B managment " Prof. Morea Arrows group" Finalità: gestione, controllo,orgnzzazione e difesa.
Novembre 2000 baronissi (SA)	Professione pizzaiolo Finalità: tecniche di impasto e pratica

COMPETENZE PERSONALI	

Lingua madre	italiano				
Altre lingue	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	Medio	Medio	Medio	Medio	Medio
francese	Medio	Medio	Medio	Medio	Medio

Competenze comunicative	- Responsabile organizzativo, coordinatore e protagonista in un progetto web di video ricette cilentane dove ho curato tutti gli aspetti riguardanti il food e la coordinazione di altri colleghi. Alto impatto comunicativo per il prodotto Cilento DOP -Organizzatore di eventi internazionali riguardanti la promozione del prodotto Cilento DOP e l' ampliamento dell' indotto turistico del parco, presso catene di ristoranti, ristoranti di pregio e boutique del gusto in (Francia, Germania, Norvegia) -Buone competenze comunicative acquisite durante l' esperienza di direttore nella ristorazione

Competenze organizzative e gestionali	-Buone capacita organizzative per la realizzazione e gestione di nuove attività di ristorazione. Ho collaborato come consulente allo start up di attività ristorative sia in Italia che in Francia (location, food, prezzi offerti, pubblicità, servizio, servizi) -Leadership (attualmente responsabile di un team di 10 persone)

Competenze professionali	-Buona padronanza dei processi di controllo qualità (attualmente responsabile del controllo qualità di 3 attività)

Patente di guida	B

Progetti	Associazione "BRIGATA CILENTANA"
Appartenenza a gruppi / associazioni	Con Coldiretti salerno nell'ambito del progetto" **colti e mangiati**" l'associazione Brigata cilentana ha rappresentato il parco nazionale del Cilento all' EXPO 2015 per la promozione del prodotto cilentano DOP.

24/01/17