

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Telefono
Cel
E-mail

LONGONI PAOLO

VIA LONGONI ANDREA 4, 22020 VELESO, COMO

+39 031 918932

+39 3480602885

longoni13@gmail.com

Nazionalità

IT

Data di nascita

28-09-81

ESPERIENZA LAVORATIVA

ATTUALMENTE

PROPRIETARIO E RESPONSABILE CUCINA PRESSO RISTORANTE ALBERGO BELLA VISTA DI VELESO E DOCENTE LABORATORIO DI CUCINA PRESSO CFP COMO,

OTT 2018-2022
OTT 2017-2018
OTT 2016-2017
OTT 2015-2016
OTT 2014-GIU 2015
OTT 2013-GIU 2014

DOCENTE LABORATORIO DI CUCINA PRESSO ENAIP E CFP COMO
DOCENTE LABORATORIO DI CUCINA PRESSO ENAIP E CFP COMO
DOCENTE LABORATORIO DI CUCINA PRESSO ENAIP E CFP COMO
DOCENTE LABORATORIO DI CUCINA PRESSO ENAIP E CFP COMO
DOCENTE LABORATORIO DI CUCINA PRESSO ENAIP E CFP COMO
DOCENTE LABORATORIO DI CUCINA PRESSO ENAIP COMO

LUG 2008- ATT.)
RISTORANTE ALBERGO
BELLAVISTAVELESO (CO)

RESPONSABILE DI CUCINA

DIC2007-LUGL2008
RISTORANTE VIA VENETO
BARCELLONA

CHEF DI PARTITA ANTIPASTI (Chef Carles Tejedor)

SETT2007-NOV2007
RISTORANTE FISHHH
BARCELLONA

RESPONSABILE DI CUCINA

NOV2006-GIU2007
RISTORANTE IL CORTILE
PARIGI

CHEF DI PARTITA PRIMI PIATTI (Chef Vittorio Beltramelli)

SETT2006-OTT2006
RISTORANTE GEORGES BLANC
VONNAS LIONE

APPRENDISTA E DEMI CHEF DI PARTITA DELLE CARNI
(Chef Georges Blanc)

FEBBR2006-LUGL2006
RISTORANTE GORDON RAMSAY
LONDRA

CHEF DI PARTITA LEGUMI E GUARNIZIONI
(Chef Simone Zanoni)



MAR2003-FEBB2006
GROUP RISTOL
VILADECAVALLS
BARCELONA

CHEF DI PARTITA DELLA PARTE BANCHETTI E CATERING
SECONDO DI CUCINA NELLA PARTE DEL RISTORANTE
(Chef Carles Tejedor)

OTT2002-GEN2003
RISTORANTE
TALAYA MAR
BARCELONA

CHEF DI PARTITA ALLE CARNI
(Chef Jordi samper Garcia)

GEN2002-LUG2002
GRAND HOTEL
SAVOY
LONDRA

CHEF DI PARTITA PRIMI PIATTI
(Chef Anton Eddelman)

OTT2000-OTT2001

SERVIZIO MILITARE

GEN1999-AGO2000
GRAND HOTEL
SAVOY

COMMIS DI CUCINA E CHEF D PARTITA ANTIPASTI FREDDI E CALDI
(Chef Anton Eddelman)

LUG1998-AGO1998
RISTORANTE
I DUE PINI
PORTO SANTO STEFANO

COMMIS DI CUCINA

OTT1997-DIC1998
PUB RISTORANTE
THE OLD DUNNY
COMO

COMMIS DI CUCINA
(Chef Paolo Rossi)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• 1995-1997

ATTESTATO DI AIUTO CUOCO PRESSO IL CFP DI MONTE OLIMPINO DI COMO

2000-2013

Vari corsi di panetteria, cucina sotto vuoto, cucina orientale, cucina molecolare

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

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

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUA

INGLESE

OTTIMO

DISCRETO

OTTIMO

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

FRANCESE

OTTIMO

BASE

OTTIMO

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

SPAGNOLO

Capacità di lettura

OTTIMO

Capacità di scrittura

OTTIMO

Capacità di espressione orale

OTTIMO

PATENTE O PATENTI

A-B

Riconoscimenti

- Medaglia d'argento cuoco dell'anno 2012
- Medaglia d'argento cuoco dell'anno 2011
- Medaglia d'oro cuoco dell'anno 2010
- Medaglia d'oro cuoco dell'anno 2009
- Medaglia d'argento Campionato giovani cuochi di Catalonia

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (Regolamento UE 2016/679)

Data e firma

Il/la sottoscritto/a

consapevole che le dichiarazioni false comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiara che le informazioni riportate nel presente curriculum vitae, redatto in formato europeo, corrispondono a verità.

Data e firma

