

## INFORMAZIONI PERSONALI



Carlo Verde

📍 VIA ARCO SANT'ANTONIO GIUGLIANO IN CAMPANIA  
☎ 081/5873220 📠 3345359151  
✉ [Karl91@live.it](mailto:Karl91@live.it)

Patente di guida Categoria B-automunito-

Sesso Maschio | [Data di nascita](#) 22/05/1991 | [Nazionalità](#) Italiana

## ESPERIENZA PROFESSIONALE

- 
- **04/2017 al 10/2017**
    - Villa hotel Gabrisa \*\*\*\* - Positano
    - Executive chef
  - **Data 12/2016 al 03/2017**
    - NALBERO- Napoli
    - Sous chef
  - **Data 03/2016 al 11/2016**
    - TAVERNA DEL CAPITANO CHEF ALFONSO CAPUTO  
1 STELLA MICHELIN
      - sous chef
  - **Data 03/2015 al 10/2015**
    - TAVERNA DEL CAPITANO CHEF ALFONSO CAPUTO  
1 STELLA MICHELIN
      - capo partita
  - **Data 06/2014 al 06/2015**
    - istituto alberghiero "DON BOSCO" Frattamaggiore
      - Docente tecnico pratico settore cucina
  - **Data 04/2013 al 11/2014**
    - Ristorante "donn'Anna" Via Posillipo Napoli
      - Sous-chef
  - **Data 03/2010 al 03/2013**
    - Ristorante "donn'Anna" Via Posillipo Napoli
      - Catering settore cucina
      - chef capo partita chef entremetier
  - **Data 2009/2010**
    - SIRE ricevimenti d'autore Via Bernini 45 Napoli
      - Demi chef
  - **Data 07/2009**
    - "Aloha" via posillipo Napoli
      - catering
      - commis

ISTRUZIONE E  
FORMAZIONE

---

Sostituire con date (da - a)

07/2009

IPSAR DUCA DI BUONVICINO Istituto alberghiero  
Votazione 89/100

COMPETE  
NZE  
PERSONA  
LI



Lingua madre  
Altre lingue

Curriculum Vitae

Carlo Verde

|         | COMPRESIONE |         | PARLATO     |                  | PRODUZIONE SCRITTA |
|---------|-------------|---------|-------------|------------------|--------------------|
|         | Ascolto     | Lettura | Interazione | Produzione orale |                    |
|         | Inglese     | Buono   | Buono       | Sufficiente      | Sufficiente        |
| Tedesco | Buono       | Buono   | Buono       | Buono            | Buono              |

Competenze comunicative

Ottime capacità relazionali ed empatiche, date dal carattere e dalle esperienze lavorative pregresse.

Predilezione a lavorare in team con una spiccata propensione al risultato. Fondamentale il confronto con gli altri, importante la coalizione infragruppo e al tempo stesso costruttiva la competizione. L'entusiasmo e la determinazione supportano il raggiungimento degli obiettivi prefissati.

Competenze organizzative e gestionali

Per ciò che attiene l'organizzazione del lavoro, pur avendo una propensione alla leadership, ritengo l'altrui parere fondamentale per mettere insieme sempre qualcosa di migliore che si protragga verso l'ottimo. L'importante non è solo sapere le cose, ma saperle mettere in pratica, sfruttando le proprie conoscenze e valorizzando il lavoro degli altri.

Competenze informatiche

Word, Excel, PowerPoint, Access, Outlook Express

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni  
 Presentazioni  
 Progetti  
 Conferenze  
 Seminari  
 Riconoscimenti e premi  
 Appartenenza a gruppi /  
 associazioni  
 Referenze

- Partecipazione al concorso "KING OF CATERING" edizione 2014 conseguendo il 2° posto gold
  - **Date** Ottobre 2009
- **Corso di formazione** P.O.F. A.S. 2007-2008 "CURARSI MANGIANDO"
  - **Date** Gennaio 2010
- **Corso di formazione** IL FIOR FIORE DELLA GASTRONOMIA

**DICHIARO CHE LE INFORMAZIONI RIPORATE NEL PRESENTE CURRICULUM VITAE SONO ESATTE E VERITIERE.**

Autorizzo il trattamento dei dati personali,ivi compresi quelli sensibili,ai sensi e per gli effetti del decreto legge 196/2003 per l finalità di cui al presente avviso di candidatura.

In Fede  
Carlo Verde