

Leonardo IPPOLITI



INFORMAZIONI PERSONALI

Nato a Borgomanero (NO) il 02/10/1998

Residente in 28887 Omegna (VB) via Amendola 22

email : ippolitileonardo981@gmail.com

tel. 331-2839833

automunito

OCCUPAZIONE DESIDERATA

Cuoco

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Dal 20 giugno al 04 settembre 2016 ho lavorato come aiuto cuoco presso l'Hotel Cannobio albergo 4 stelle di Cannobio (VB).

Dal 08 luglio al 15 ottobre 2017 ho lavorato come aiuto cuoco presso l'Hotel Cannobio, albergo 4 stelle di Cannobio (VB).

Dal 01 dicembre 2017 al 04 marzo 2018 ho lavorato come aiuto cuoco presso il ristorante IL PORTALE di Verbania dello chef stellato Massimiliano Celeste.

Dal 01 maggio al 31 ottobre 2018 ho lavorato come capo partita dei primi presso l'Hotel Cannobio, albergo 4 stelle di Cannobio (VB)

Da dicembre 2019 fino a febbraio 2023 ho lavorato come cuoco presso il ristorante LA TAVERNETTA di Verbania

Dal 01 marzo 2023 sono diventato imprenditore, rilevando la proprietà del ristorante LA TAVERNETTA di Verbania.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Nell'anno 2011 ho conseguito il diploma di scuola media inferiore presso l'Istituto "F.M.Beltrami" di Omegna (VB).

Nell'anno scolastico 2017 ho conseguito la qualifica di OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI. Il corso operatore della ristorazione, preparazione piatti, igiene, principi di alimentazione, francese, inglese sicurezza, haccp, economia, tecnica professionale di cucina presso Consorzio per la Formazione Professionale FORMONT di Villadossola (VB).

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre : italiano

Francese scritto A2

Francese parlato B1

Inglese scritto A2

Inglese parlato A2

COMPETENZE ORGANIZZATIVE E**GESTIONALI**

Ottima collaborazione con i colleghi e buona gestione di organizzazione

COMPETENZE PROFESSIONALI

Dal 20/06/2016 al 04/09/2016 ho svolto attività di tirocinio come commis di cucina e saltuariamente ha sostituito lo chef.

Ho partecipato al corso base di cioccolato del

maestro *Valerio Catella* il 17/01/2017

Ho partecipato al concorso come miglior allievo regione Piemonte presso l'Istituto alberghiero "Ravizza" di Novara il 30/01/2017 presieduta dallo chef *Alfredo Marzi*

Ho partecipato al Corso di Alta Formazione tenuto dalla Nazionale Italiana Cuochi presso il Collegio Ballerini di Seregno (MI) il 31/01/2017

Dal 14 marzo fino al 14 maggio 2017 ho svolto uno stage formativo presso la Trattoria Buscaglia di Verbania Fondotoce.

Il 4 Febbraio 2017 ha partecipato alla selezione del Campionato Italiano Juniores cuochi presso l'Istituto Professionale di Stato "G.RAVIZZA" di Novara ,classificandosi al quarto posto nella graduatoria regionale.