

**FORMATO
EUROPEO PER IL
CURRICULUM
VITAE**



Il sottoscritto Cristiano Canale ai sensi degli artt. 46 e 47 D.P.R. 445/2000 ,
consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000 e
successive modificazioni ed integrazioni per ipotesi di falsità in atti e
dichiarazioni mendaci, dichiara sotto la propria responsabilità.

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	ICristiano Canale
Indirizzo	Strada Colle Santo Spirito n 2/9 CAP 65129 Pescara
Telefono	028-0594931
E-mail	Skycan1@gmail.com
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	25-07-1969
Luogo di nascita	Pescara (Pe)

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Da Aprile 2001 a tutt'oggi titolare e cuoco della Trattoria "La nuova Torretta"
- Tipo di azienda o settore Ristorazione
- Principali mansioni e responsabilità Gestione degli acquisti e rapporti con i fornitori, responsabile delle procedure di sicurezza sul lavoro, responsabile della gestione delle procedure mirate a garantire la salubrità degli alimenti (HACCP) , titolare e cuoco presso la trattoria La nuova Torretta di Pescara.
- Date (da – a) Dal 01.07.1993 al 01.04.2001, cameriere di sala e barista presso la Trattoria La nuova Torretta di Pescara.
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Canale Lorenzo, via Colle Pineta n. 91 Pescara.
- Tipo di azienda o settore Ristorazione
- Tipo di impiego Coadiutore familiare

- *Data da-a* Dal 1992 al 1993 espletato il servizio militare nel corpo degli Alpini presso la caserma Grue di Teramo .
- *Principali mansioni e incarichi* Cuciniere per la mensa truppa e ufficiali

- ISTRUZIONE E FORMAZIONE 1989
Liceo Scientifico G. Galilei Pescara
Diploma di Maturità

Dal 2004 al 2006
Corso da Sommelier presso Ais Sede di Pescara

MADRELINGUA	ITALIANO
ALTRE LINGUA	INGLESE
• Capacità di lettura	OTTIMO
• Capacità di scrittura	OTTIMO
• Capacità di espressione orale	OTTIMO
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	Ottima capacità di lavorare in team, anche in ambiente multiculturale.
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	Ottima capacità organizzativa per progetti anche di lunghi periodi e con team di più componenti.
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	Perfetto utilizzo delle apparecchiature alberghiere, anche di nuova generazione. Buona conoscenza del pacchetto Microsoft Office e di Windows in generale.

PATENTE O PATENTI Cat. "B"

ALTRE INFORMAZIONI

1) Partecipazione in qualità di cuoco al simposio "La cucina del pesce raccolto" tenutosi presso il proprio ristorante " La nuova Torretta" organizzato dalla ACCADEMIA DELLA CUCINA ITALIANA(Istituzione culturale della Repubblica Italiana) in data 27 Novembre 2014.
Valutazione 8.5/10 punti.

2) Partecipazione in qualità di cuoco al simposio "Il brodetto di pesce nella tradizione Pescarese " tenutosi presso il proprio ristorante " La nuova Torretta" organizzato dalla ACCADEMIA DELLA CUCINA ITALIANA (Istituzione culturale della Repubblica Italiana) in data 20 Novembre 2019.
Valutazione 8.0/10 punti e conferimento della vetrofania.

Il sottoscritto dichiara di essere informato ai sensi del d.lgs. n. 196/2003 e dell'art 13 del regolamento UE2016/679, che i dati personali raccolti saranno trattati anche con strumenti informatici esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Allegati: copia documento di identità in corso di validità.

Luogo e Data :

Pescara ,02/05/2024

Canale Cristiano
