

**ALLEGATO N. 3 – CURRICULUM VITAE**

**INFORMAZIONI PERSONALI**

**Gianluca Cardoni**



**OCCUPAZIONE PER LA QUALE  
SI CONCORRE**

**Docenza in Tecnica e Pratica Professionale per la Preparazione  
Pasti**

**ESPERIENZA  
PROFESSIONALE**

08/04/2004 ad oggi

**Titolare e Chef**

La Locanda di via Erbosta, Talamona (SO)

Chef

Settembre 2019 – Giugno 2021

Docente di Tecnica e Pratica Professionale settore Preparazione Pasti PFP Valtellina Sondrio

01/12/2002 al 31/12/2003

**Chef Saucier**

Casino di Lugano (CH)

01/10/1996 al 30/11/2002

**Chef Saucier**

Hotel de la Paix, Lugano (CH)

26/06/1996 al 25/09/1996

**Chef rotisseur**

Kulm Hotel St. Moritz, St Moritz (CH)

26/11/1995 al 11/04/1996

**Chef garde manger**

Kulm Hotel St. Moritz, St Moritz (CH)

04/05/1995 al 31/10/1995

**Demi Chef de partie**

Le Montreaux Palace, Montreaux (CH)

01/10/1994 al 30/04/1995

**Chef de partie**

Hotel de la Paix, Lugano (CH)

---

09/1984 al 06/1986	<b>Qualifica CFP Gran Hotel Bretagna</b> Bellagio
01/05/1989 al 31/10/1989	<b>Commis di Cucina</b> Hotel Europa Lugano (CH)
16/12/1988 al 31/03/1989	<b>Commis di Cucina</b> Chesa Veglia St. Moritz
15/04/1988 al 24/10/1988	<b>Commis di Cucina</b> Grand Hotel Menaggio
01/12/1987 al 11/04/1988	<b>Commis di Cucina</b> Chesa Veglia St. Moritz
01/05/1987 al 01/10/1987	<b>Commis di Cucina</b> Hotel Belvedere, Lanzo d'Intelvi (CO)
10/12/1986 al 05/04/1987	<b>Ragazzo di Cucina</b> Palace Hotel St. Moritz
20/06/1986 al 30/10/1986	<b>Commis di Cucina</b> Hotel Villa Serbelloni, Bellagio (CO)
01/03/1990 al 30/09/1994	<b>Corso di specializzazione: Panetteria e pasticceria</b> c/o Hotel Splendide Lugano (CH) (160 ore)
01/03/1990 al 30/09/1994	<b>Corso di specializzazione: Gelato artigianale</b> c/o Hotel Splendide Lugano (CH) (152 ore)
19/10/1998	<b>Corso Etuaille, corso di aggiornamento</b>
12/12/2013	<b>ICOOK Taste&amp;Share Cesena (24 ore)</b> <b>Responsabile servizio prevenzione e protezione, corso di aggiornamento</b> Anfos, (8 ore)
16/04/2018	<b>Preparazione e somministrazione generi alimentari (SAB), corso di aggiornamento</b> Confcommercio (8 ore)
10/04/2018	<b>Addetto antincendio, corso di aggiornamento</b> VF Sondrio (8 ore)

03 – 04/2020

Corso di primo soccorso, corso di aggiornamento

Croce Rossa (8 ore)

G – Suite e suoi applicativi

PFP Valtellina Sondrio (8 ore)

03/2021

Sopravvivere in tempi di pandemia nella scuola

PFP Valtellina Sondrio – dott. Andrea Fontana (6 ore)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Francese	A 1	A 1	A 1	A 1	A 1

Competenze comunicative • possiedo buone competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza di cuoco in giro per l'Italia e la Svizzera

Competenze organizzative e gestionali • leadership (attualmente responsabile di una brigata di cucina)

Competenze professionali • buona padronanza dei processi di controllo qualità (attualmente responsabile e proprietario di un ristorante)

Patente di guida Patente di guida: B

ALLEGATI

• fotocopia carta d'identità e codice fiscale

Il/La sottoscritto/a dichiara ai sensi del D.P.R. 445/2000, che quanto sopra esposto corrisponde a verità e autorizza ai sensi del Regolamento UE 2016/679, il trattamento dei propri dati personali.

Data 25 Giugno 2021

Firma 

