



SU DI ME

Sono uno studente di economia con una grande passione per la ristorazione. Ho un forte spirito di iniziativa e sono molto determinato; lavoro con responsabilità e precisione, ho ottime capacità di problem solving, comunicative e relazionali. So lavorare in team e in autonomia, ho ottime doti di adattamento e di leadership e ottime competenze e conoscenze del computer e del pacchetto office, non mi spaventano le sfide e nemmeno gli ostacoli.

CONTATTI

+39 3662864060

Via Cesare Battisti,3,
Giussano (MB)

gabrielescili@gmail.com

gabriele_sciliberto

ABILITÀ

Attenzione al cliente

Lavoro di squadra

Flessibilità

Innovazione

Ordine

Comunicazione

GABRIELE SCILIBERTO

Nato il 15/03/1999, studente al terzo anno presso "Università degli Studi di Bergamo, a Bergamo in Via dei Caniana"; per la facoltà di Economia Aziendale specializzato in Amministrazione e Contabilità d'impresa.

ESPERIENZA LAVORATIVA

RISTORANTE NICOLIN DI GIOVANNI CATTANEO

18/06/2015-16/07/2015

- Stage lavorativo come Commis di cucina

TASTE OF MILAN

19/05/2016-22/05/2016;4/05/2017-07/05/2017

- Commis di cucina per l'evento Taste of Milan presso il The Mall di Porta Nuova Varesine ;collaborando con Claudio Sadler, Ernst Knam, Filippo La Mantia, Norbert Niederkofler, Edoardo Fumagalli e infine con il ristorante la Langosteria di Denis Pedron e Domenico Soranno.

CARLO E CAMILLA IN SEGHERIA DI CARLO CRACCO

18/06/2016-22/07/2016

- Stage lavorativo come Commis di cucina

MORELLI RISTORANTE GOURMET

18/06/2017-22/07/2017

- Stage lavorativo come Commis di cucina

BULK MYXOLOGY FOOD BAR DI GIANCARLO MORELLI

18/06/2017-22/07/2017

- Stage lavorativo come Commis di cucina

FORMAZIONE PROFESSIONALE

DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE DEI SERVIZI PER L'ENOGRASTONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA.

22/09/2013-07/06/2018

- Conseguimento degli studi presso l'Istituto Alberghiero Don Carlo Gnocchi a Carate Brianza.

ATTESTATO CORSO DI PASTICCERIA

04/02/2017-29/05/2017

- Attestato conseguito presso l'istituto alberghiero Don Carlo Gnocchi dal Maestro Pier Paolo Magni, campione del mondo di pasticceria e di gelateria nel 2002, 2005 e 2007

SOMMELIER

06/11/2017-03/01/2019

- Attestato conseguito presso l'Hotel de la Ville a Monza di durata tre anni attraverso l' AIS (Associazione Italiana Sommelier)

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BERGAMO

10/09/2018- alla data attuale

- Iscrizione al corso di laurea triennale per la facoltà di Economia aziendale, specializzato per l'amministrazione e contabilità d'impresa.

LINGUE CONOSCIUTE

ITALIANO: MADRELINGUA

INGLESE : MEDIO

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).