

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome Giovanni Liuzzi  
Indirizzo via Stella n° 119  
Telefono 338 4725068 / 331 2487126  
E-mail [gianni.liuzzi\\_1984@libero.it](mailto:gianni.liuzzi_1984@libero.it)  
Nazionalità Italiana  
Data e luogo di nascita 15/07/1984 Napoli  
Codice fiscale LZZGNN84L15F839Y

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Date (da – a)                         | 10 giugno 2021                             |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | GNOKK Frattamaggiore                       |
| Tipo di azienda o settore             | Ristorazione                               |
| Tipo di impiego                       | Contratto a tempo indeterminato            |
| Principali mansioni e responsabilità  | <b>CHEF DI CUCINA</b>                      |
| Date (da – a)                         | marzo 2019 - febbraio 2020                 |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | A' CASA RA SIGNORA Pzza Bellini Napoli     |
| Tipo di azienda o settore             | Ristorazione                               |
| Tipo di impiego                       | Contratto a tempo determinato              |
| Principali mansioni e responsabilità  | <b>CHEF DI CUCINA E GESTIONE ATTIVITA'</b> |
| Date (da – a)                         |  |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | CASA CALDARELLI NOLA                       |
| Tipo di azienda o settore             | ristorazione – eventi                      |
| Tipo di impiego                       | Contratto a tempo determinato              |
| Principali mansioni e responsabilità  | <b>GASTRONOMO BANCO SALUMI</b>             |

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Date (da – a)                         |  |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | Januarius risto-bottega                          |
| Tipo di azienda o settore             | ristorante – bottega – take way                  |
| Tipo di impiego                       | contratto a tempo determinato                    |
| Principali mansioni e responsabilità  | <b>CHEF DI CUCINA</b>                            |
| Date (da – a)                         | dal 10/12/2012 al 10/09/2015                     |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | Serenissima Ristorazione S:P:A:                  |
| Tipo di azienda o settore             | Centro Cottura- Self-Service-banqueting-Catering |
| Tipo di impiego                       | <i>CONTRATTO A TEMPO INDETERMINATO</i>           |
| Principali mansioni e responsabilità  | <b>RESPONSABILE DI PRODUZIONE</b>                |
| Date (da – a)                         | dal 29/05/2012 al 31/08/2012                     |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | Class Hotel Resort Mandatoriccio                 |
| Tipo di azienda o settore             | Struttura Alberghiera ****                       |
| Tipo di impiego                       | <i>CONTRATTO A TEMPO DETERMINATO</i>             |
| Principali mansioni e responsabilità  | <b>CHEF DI CUCINA</b>                            |
| Date (da – a)                         | dal 05/03/2012 al 05/05/2012                     |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | ``Ristorante la Cantinella`` via Cuma ( Napoli ) |
| Tipo di azienda o settore             | Ristorante ( * Michelin )                        |
| Tipo di impiego                       | <i>CONTRATTO A CHIAMATA</i>                      |
| Principali mansioni e responsabilità  | <b>CAPO PARTITA</b>                              |
| Date (da – a)                         | dal 06/12/2011 al 08/01/2012                     |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | ``Hotel Alisma`` (Alfedena- Aquila)              |
| Tipo di azienda o settore             | Struttura Alberghiera ***                        |
| Tipo di impiego                       | <i>CONTRATTO A TEMPO DETERMINATO</i>             |
| Principali mansioni e responsabilità  | <b>CHEF DI CUCINA</b>                            |
| Date (da – a)                         | dall' 01/09/2011 all' 01/12/2011                 |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | ``Ristorante La Piazzetta``                      |
| Tipo di azienda o settore             | Ristorante                                       |
| Tipo di impiego                       | <i>CONTRATTO A CHIAMATA</i>                      |
| Principali mansioni e responsabilità  | <b>CAPO PARTITA</b>                              |
| Date (da – a)                         | dal 20/04/2011 al 05/08/2011                     |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | “ Madani le jardin de Madani “                   |
| Tipo di azienda o settore             | Bistrot / Restaurant bar                         |

|  |  |
|--|--|
| <p>Tipo di impiego<br/>Principali mansioni e responsabilità</p>  | <p><b>CHEF DI CUCINA</b></p>   |
| <p>Date (da - a )<br/>Nome e indirizzo del datore di lavoro<br/>Tipo di azienda o settore<br/>Tipo di impiego<br/>Principali mansioni e responsabilità</p> | <p>dal 22/06/2010 al 31/12/2010<br/>S.G.R. Servizi generali della ristorazione ( GALA EVENTI )<br/>Catering / Banqueting<br/><i>CONTRATTO A CHIAMATA</i><br/><b>CAPO PARTITA</b></p>                 |
| <p>Date (da - a )<br/>Nome e indirizzo del datore di lavoro<br/>Tipo di azienda o settore<br/>Tipo di impiego<br/>Principali mansioni e responsabilità</p> | <p>dal 26/01/2010 al 21/06/2010<br/>Ristorante " PEPE NERO "<br/>Ristorante<br/><i>CONTRATTO A TEMPO INDETERMINATO</i><br/><b>CHEF DI CUCINA</b></p>   |
| <p>Date (da - a )<br/>Nome e indirizzo del datore di lavoro<br/>Tipo di azienda o settore<br/>Tipo di impiego<br/>Principali mansioni e responsabilità</p> | <p>dal 01/05/2009 al 01/05/2010<br/>Kestè after dinner Pozzuoli (NA)<br/>"Manufatti Golosi" banqueting-catering<br/><br/><b>CHEF DI CUCINA</b></p>   |
| <p>Date (da - a )<br/>Nome e indirizzo del datore di lavoro<br/>Tipo di azienda o settore<br/>Tipo di impiego<br/>Principali mansioni e responsabilità</p> | <p>dal 17/03/2009 al 30/04/2009<br/>Novecento-"Terrazza Novecento &amp; 1"(NA)<br/>Ristorante<br/><i>CONTRATTO A TEMPO INDETERMINATO</i><br/><b>CHEF DI CUCINA</b></p>                               |
| <p>Date (da - a )<br/>Nome e indirizzo del datore di lavoro<br/>Tipo di azienda o settore<br/>Tipo di impiego<br/>Principali mansioni e responsabilità</p> | <p>dal 29/01/2009 al 15/03/2009<br/>"Zi Teresa" (NA)<br/>Ristorante<br/><i>CONTRATTO A TEMPO INDETERMINATO</i><br/><b>CAPO PARTITA</b></p>   |
| <p>Date (da - a )<br/>Nome e indirizzo del datore di lavoro<br/>Tipo di azienda o settore<br/>Tipo di impiego<br/>Principali mansioni e responsabilità</p> | <p>dal 29/10/2008 al 15/12/2008<br/>"Artigiano della Cucina" Castel di Sangro (AQ)<br/>Ristorante<br/><i>CONTRATTO A TEMPO DETERMINATO</i><br/><b>CHEF DI CUCINA</b></p>                             |
| <p>Date (da - a )<br/>Nome e indirizzo del datore di lavoro<br/>Tipo di azienda o settore<br/>Tipo di impiego<br/>Principali mansioni e responsabilità</p> | <p>dal 01/03/2008 al 31/10/2008<br/>"Castello Chiola"- Dimora Storica Hotel Loreto Aprutino (PE)<br/>Struttura Alberghiera ****<br/><i>CONTRATTO A TEMPO DETERMINATO</i><br/><b>CAPO PARTITA</b></p> |

Date (da - a ) dal 25/05/2007 al 15/09/2007  
 Nome e indirizzo del datore di lavoro "Serena Majestic Hotel & Residence" Montesilvano (PE)  
 Tipo di azienda o settore Struttura Alberghiera \*\*\*\*  
 Tipo di impiego CONTRATTO A TEMPO DETERMINATO  
 Principali mansioni e responsabilità **CAPO PARTITA**

Date (da - a ) dal 04/04/2006 al 03/05/2007  
 Nome e indirizzo del datore di lavoro "HUB by Ferrini" Pescara (PE)  
 Tipo di azienda o settore Restaurant Music Bar  
 Tipo di impiego CONTRATTO A TEMPO INDETERMINATO  
 Principali mansioni e responsabilità **CAPO PARTITA**

Date (da - a ) da Settembre 2003 a Ottobre 2005  
 Nome e indirizzo del datore di lavoro " Novecento" Napoli (NA)  
 Tipo di azienda o settore Associazione Culturale Enogastronomica  
 Tipo di impiego  
 Principali mansioni e responsabilità **CAPO PARTITA**

Date (da - a ) OTTOBRE 2002 – FEBBRAIO 2003  
 Nome e indirizzo del datore di lavoro "RISTORANTE Lugullo" Baia (NA)  
 Tipo di azienda o settore Ristorante  
 Tipo di impiego PROGETTO  
 Principali mansioni e responsabilità **STAGE DI CUCINA GOURMET**

Date (da - a ) dal 06/06/2002 al 30/09/2002  
 Nome e indirizzo del datore di lavoro Serena Magestic Hotel & Residence Montesilvano (PE)  
 Tipo di azienda o settore Struttura Alberghiera \*\*\*\*  
 Tipo di impiego CONTRATTO A TEMPO DETERMINATO  
 Principali mansioni e responsabilità **COMMIS DI CUCINA**

Date (da - a ) dal 15/06/2001 al 30/09/2001  
 Nome e indirizzo del datore di lavoro Due Lune Resort & Golf S. Teodoro (NU)  
 Tipo di azienda o settore Struttura Alberghiera \*\*\*\*  
 Tipo di impiego CONTRATTO A TEMPO DETERMINATO  
 Principali mansioni e responsabilità **COMMIS DI CUCINA**

#### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Date ( da-a) 2002 - 2003  
 Nome e tipo di istituto di istruzione  
 o formazione I. P. S. S. A. R. I. Cavalcanti ( Na )  
 Principali materie/abilità' Cucina teorica / pratica , Economia aziendale , Alimentazione ,  
 professionali oggetti dello studio Ristorazione ,  
 • Qualifica conseguita **Diploma di tecnico dei servizi della Ristorazione ( 90|100 )**

• Date (da – a) 2000 - 2001  
 • Nome e tipo di istituto di istruzione

|   |   |
|---|---|
| o formazione  | I. P. S. S. A. R. I. Cavalcanti ( Na )                                    |
| • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio | Cucina teorica \ pratica , Economia aziendale , Alimentazione , Diritto . |
| • Qualifica conseguita  | <b>Operatore di cucina</b>  |

#### RICONOSCIMENTI:

13-14-15/10/2008 EBTU Ente bilaterale turismo Abruzzo  
**Attestato di partecipazione al corso di decorazione di Modellaggio della Margarina**

21-22-23/04/2008 EBTU Ente bilaterale turismo Abruzzo  
**Attestato di partecipazione al corso di decorazione di Frutta e verdura**

08/05/2007 GRUPPO CONSORFORM  
**Attestato di frequenza al corso di Igiene e sicurezza nella ristorazione alberghiera**

03/12/2002 RISTORIMPIANTI ZANUSSI  
**Attestato di partecipazione al corso di Tecnologie di cucina**

Dichiaro inoltre che, in tutti i periodi di intervallo tra le varie assunzioni di aver effettuato varie esperienze come extra e/o fisso ma non descritte, presso :

- Ristorante "La Cantinella " di Giorgio Rosolino Capri ( Napoli )
- Banqueting & Catering presso aziende e/o privati in Napoli
- Ristorante "Terrazza Barberini" in piazza Barberini ( Roma )
  - "Complesso dei pini" in lago Patria ( Napoli )
  - "Osteria della tofa" in ( Napoli )
- Ristorante da " Carletto " in Montesilvano ( Pescara )
- Ristorante "il Faggiano" in varcaturo ( Napoli )

#### CAPACITÀ E COMPETENZE

##### PERSONALI

*Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.*

AMPIA ESPERIENZA NELLO START UP AZIENDALE CON RELATIVI SISTEMI INFORMATICI DI GESTIONE E PAGAMENTO . GESTIONE DELLA STESSA CON RELATIVO IMMAGAZZINAGGIO , MONITORAGGIO E CONTROLLO . AMPIA VEDUTA NELLA GESTIONE DEL PERSONALE E AL PROBLEM-SOLVING.

PRIMA LINGUA **ITALIANO**

ALTRE LINGUE **INGLESE**

- Capacità di lettura SUFFICIENTE
- Capacità di scrittura SUFFICIENTE

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
ARTISTICHE**

BUONA MANUALITÀ E CREATIVITÀ NELLA DECORAZIONE DI FRUTTA E VERDURA, MODELLAGGIO DELLA MARGARINA, COMPOSIZIONI DI BUFFET.

**INTERESSI**

Attività ristorative , corsi di decorazione vegetale , fiere e manifestazioni alimentari, fiere di impiantistica nella ristorazione corsi di formazione in lingue straniere , corsi di tecnico qualità e sicurezza in ambito agroalimentare .

**OBIETTIVI**

Diventare food and beverage manager

**PATENTE**

A / B

Il sottoscritto e' a conoscenza che, ai sensi dell'art.76 del D.P.R. 455 del 28 dicembre 2000, le dichiarazioni mendaci, la falsita' negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dal D. Lgs. 196/03.

data

  
Giovanni Liuzzi