



**Domenico  
Spinelli**

DATA DI NASCITA:  
27/03/1964

## CONTATTI

Nazionalità: Italiana

sex: Maschile



Via Cunietti, 5,  
1 5048 Valenza (AL), Italia



[domenico.spinellimax@gmail.com](mailto:domenico.spinellimax@gmail.com)

(+39) 3387670069

## ESPERIENZA LAVORATIVA

01/09/2020 - ATTUALE - Alessandria, Italia



europass

**Formatore**  
CIOFS FP Piemonte

*Formatore di Tecniche per preparazioni gastronomiche, Preparazione e conservazione degli alimenti, tecniche di caffetteria, responsabile dei laboratori, responsabile HACCP*

2012 - 2016 - Alessandria, Italia

**Titolare**  
Melchionni Café  
Settore bar, caffetteria e tavola calda

2008 - 2011 - Valenza (AL), Italia

**Orefice**  
Staurino Fratelli Re  
Uomo di fiducia custode e supervisore del locale, trasporto merci eccezionali.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2018 - 2019 - Via Sant'Alfonso, 5, Durazzano (BN)

**Diploma Professionale Settore Servizi - Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**  
Centro Studi Sannitico

12/06/2013 - Via Principato di Seborga, 6, Acqui Terme (AL), Italia

**Qualifica professionale Panificatore**  
Pasticcere Consorzio per la Formazione  
CFP di Acqui Terme

15/06/2012 - Via Gagliaudo, 3, Alessandria, Italia

**Qualifica Professionale Operatore Servizi Ristorativi**  
CIOFS FP Piemonte - CFP Maria Ausiliatrice

## COMPETENZE LINGUISTICHE

LINGUA MADRE: italiano

## COMPETENZE DIGITALI

Microsoft Office / Posta elettronica / Gestione autonoma della posta e-mail / Android / Google / Internet Explorer / Social Network

## COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI.

**Competenze comunicative**  
Ottima abilità comunicativa ed espressiva, sia scritta che orale, maturata nell'ambito lavorativo ed extra-lavorativo.

## COMPETENZE ORGANIZZATIVE

**Competenze organizzative**  
Completa autonomia nella gestione del lavoro e degli ordini di acquisto

## COMPETENZE PROFESSIONALI

### Competenze professionali

Nella gestione della mia attività mi sono occupato personalmente della preparazione dei prodotti per la colazione e dei piatti per la pausa pranzo

## PATENTE DI GUIDA

Patente di guida: B

Patente di guida: C

## CONFERENZE E SEMINARI

### Conferenze e seminari

Cucina tipica con prodotti biologici

Tecniche di sala bar

Utilizzo farina cereali e legumi

Autorizzo al trattamento dei dati personali ai sensi dell'articolo 13 del D.Lgs. 196/2003 e dell'articolo 13 del Regolamento Unione Europea n. 679/2016

Consapevole che, ai sensi dell'art. 76 del DPR 445/2000 del 28/12/2000, le dichiarazioni mendaci sono punite ai sensi del Codice Penale e delle leggi speciali vigenti in materia, dichiara sotto la propria responsabilità che quanto dichiarato nel presente curriculum vitae corrisponde a verità.

Valenza, 01/09/2024

