



**INFORMAZIONI
PERSONALI**



Nome	Salvatore D'Auria
Indirizzo di residenza	
Indirizzo di domicilio	
Telefono	
E-mail	<u>toredauria@gmail.com</u>
Nazionalità	Italiana
Luogo e data di nascita	Vico Equense (NA), 16/07/1977



D'Auria Salvatore

Curriculum Vitae

- Da aprile a ottobre 1995

Isola d'Elba Ristorante " Il Delfino"

Commis di cucina

- Preparazioni di base;
- Aiuto nella preparazione della linea per il servizio;
- Collaborazione con lo Chef durante il servizio.

- Da aprile a ottobre 1996

Bastia, Corsica – Villaggio Albaserena

Commis di cucina

- Preparazioni di base;
- Collaborazione con lo Chef durante il servizio.

- Da aprile a ottobre 1997

Acqua Tennis Club – Marina di Seano, Sorrento
Stagione estiva

Aiuto cuoco

- Preparazione della linea di servizio;
- Affiancamento ai vari capo partita durante il servizio

- Da aprile a ottobre 1998

Hotel San Marco – Tarquinia

Secondo cuoco

- Preparazione della linea di servizio;
- Mansioni di responsabilità all'interno della brigata, nelle varie partite.

- Da aprile a ottobre 1999 e 2000

Charly Club – Diamante (CS)

Primo cuoco responsabile

- Responsabile dell'intera brigata;
- Cura del servizio;
- Responsabile dell'economato



D'Auria Salvatore

Curriculum Vitae

- Da dicembre a marzo 2002/2003/2004/2005/2006

Ristorante del Borgo – Salice d'Ulzio (Sauze d'ouix) (TO)

Primo cuoco responsabile

- Responsabile dell'intera brigata;
- Responsabile dell'economato;
- Preparazione e responsabilità del servizio;
- Organizzazione eventi.

- Da aprile a ottobre 2006

Villaggio Turistico "Ville degli ulivi" – Marina di Campo Isola D'Elba

Primo cuoco responsabile

- Responsabile dell'intera brigata;
- Responsabile dell'economato;
- Preparazione di pranzi e cene per gruppi

- Da marzo a novembre 2007

"Villa due pini" – Rocca di papa (RM)

Primo cuoco responsabile

- Organizzazione ricevimenti, banqueting, buffet.

- Da marzo a dicembre 2008

Ristorante "Il Piacere" - Marino (RM)

Primo cuoco responsabile

- Responsabile intera brigata;
- Responsabile dell'economato;
- Preparazione e responsabilità del servizio;
- Organizzazione eventi.



D'Auria Salvatore

Curriculum Vitae

- Da gennaio 2011 a maggio 2013

Revolution Disco Club – Pagani (SA)

Primo cuoco responsabile

- Responsabile intera brigata;
- Responsabile dell'economato;
- Preparazione e responsabilità del servizio;
- Organizzazione eventi.

- Da giugno 2013 a maggio 2014

Ristorante Lift – Pompei (NA)

Primo cuoco responsabile

- Responsabile intera brigata;
- Responsabile dell'economato;
- Preparazione e responsabilità del servizio;
- Organizzazione eventi.

- Da giugno 2014 a ottobre 2014

Oplonti Beach Club – Torre Annunziata (NA)

Primo cuoco responsabile

- Responsabile intera brigata;
- Responsabile dell'economato;
- Preparazione e responsabilità del servizio;
- Organizzazione eventi.

- Da novembre 2014 a maggio 2015

Palazzo Celentano Eventi – San Marzano sul Sarno (SA)

Primo cuoco responsabile

- Responsabile intera brigata;
- Responsabile dell'economato;
- Preparazione e responsabilità del servizio;
- Organizzazione eventi.



D'Auria Salvatore

Curriculum Vitae

- Da giugno 2015 a luglio 2016

Oplonti Beach Club e Risorgimento– Torre Annunziata (NA)

Primo cuoco responsabile

- Responsabile intera brigata;
- Responsabile dell'economato;
- Preparazione e responsabilità del servizio;
- Organizzazione eventi.

- Da agosto 2016 a gennaio 2017

The Corner Ristorante – Torre Annunziata (NA)

Primo cuoco responsabile

- Responsabile intera brigata;
- Responsabile dell'economato;
- Preparazione e responsabilità del servizio;
- Organizzazione eventi.

- Da maggio 2017 a ottobre 2017

Oplonti Beach Club – Torre Annunziata (NA)

Primo cuoco responsabile

- Responsabile intera brigata;
- Responsabile dell'economato;
- Preparazione e responsabilità del servizio;
- Organizzazione eventi.



**ISTRUZIONE E
FORMAZIONE**

D'Auria Salvatore

Curriculum Vitae

Anno 1991

IPSSAR

"Roberto Virtuoso" Salerno (SA)

Attestato "Operatore dei servizi della ristorazione settore cucina" con votazione: 86/100.

**CAPACITÀ E COMPETENZE
PERSONALI**

Buon uso del pc.

Prima lingua

Italiana madrelingua

Altre lingue

Inglese

- Capacità di lettura: BUONO
- Capacità di scrittura: BUONO
- Capacità di espressione orale: BUONO

Francese

- Capacità di lettura: SCOLASTICO
- Capacità di scrittura: SCOLASTICO
- Capacità di espressione orale: SCOLASTICO

**Capacità e competenze
relazionali**

Sono capace di dare informazioni in modo chiaro e preciso, rispondendo a specifiche richieste dei clienti ed esaudire i desideri dei palati più fini. Ho sviluppato questa capacità in modo professionale lavorando sia nell'azienda ricettiva sia a contatto continuo con clienti, amici, colleghi e persone competenti.

**Capacità e competenze
organizzative**

Sò organizzare le attività di lavoro che mi vengono affidate in modo sistematico e preciso, avendo sviluppato questa capacità all'interno delle strutture ricettive alberghiere e ristorative.

Capacità e competenze tecniche

Ottima padronanza nella programmazione dei menù e delle ricette, studio relativo all'acquisto di merci e materie prime, cura degli ordini ed economato, organizzazione banchetti, eventi e ricevimenti in genere.

Patente di guida

Patente A, B

Servizio militare

Assolto

**ULTERIORI
INFORMAZIONI**

FORMATO EUROPEO
PER IL CV



D'Auria Salvatore

Curriculum Vitae

Autorizzo il trattamento dei dati personali in base alla D.lg. 196/03 sulla privacy.