



Ministero della Giustizia

Sistema Informativo del Casellario

Certificato Penale del Casellario Giudiziale

(ART. 25 D.P.R. 14/11/2002 N.313)

CERTIFICATO NUMERO: 4773/2019/R

Al nome di:

Cognome **DOLGETTA**
Nome **GIUSEPPE**
Data di nascita **06/03/1991**
Luogo di Nascita **SARNO (SA) - ITALIA**
Sesso **M**

sulla richiesta di:

INTERESSATO

per uso:

ALTRO MOTIVO DI ESENZIONE BOLLO E DIRITTI - AI SENSI DELLA LEGGE 9 GENNAIO 2019 N.3 COMMA 14 PER LA FORMAZIONE LISTE ELETTORALI LE IMPOSTE DI BOLLO E OGNI ALTRA SPESA DOVUTI AI PUBBLICI UFFICI SONO RIDOTTI DELLA META PRECISAMENTE EURO 9,94

Si attesta che nella Banca dati del Casellario giudiziale risulta:

NULLA

ESTRATTO DA: CASELLARIO GIUDIZIALE - PROCURA DELLA REPUBBLICA PRESSO IL TRIBUNALE DI NOCERA INFERIORE

NOCERA INFERIORE, 29/03/2019 09:51



IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO CERTIFICATIVO

Il Responsabile
Roberto De Santis

Il presente certificato non può essere prodotto agli organi della pubblica amministrazione o ai privati gestori di pubblici servizi della Repubblica Italiana (art. 40 D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445), fatta salva l'ipotesi in cui sia prodotto nei procedimenti disciplinati dalle norme sull'immigrazione (d.lgs. 25 luglio 1998, n. 286). Il certificato è valido se presentato alle autorità amministrative straniere.



FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome

Indirizzo

Telefono

E-mail

Nazionalità

Data di nascita

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date

• Nome e tipo di istituto di
istruzione

• Principali materie / abilità
professionali oggetto dello studio

• Qualifica conseguita

• Date

• Nome e tipo di istituto di
istruzione

• Qualifica conseguita

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

MADRELINGUA

ALTRE LINGUA

• Capacità di lettura

• Capacità di scrittura

• Capacità di espressione orale

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature
specifiche, macchinari, ecc.

GIUSEPPE DOLGETTA

🏠 Via San Vito, 83 Sarno - 84087 (Salerno)

☎ 3398079652

✉ peppino_1991@live.it

Italiana

06/03/1991

Anno Scolastico 2007/2008

I.P.S.S.A.R Domenico Rea Via Napoli, Nocera Inferiore

Tecnica Dei Servizi Ed Esercitazioni Pratiche Di Cucina, Scienza Della Terra ,
Scienza Degli Alimenti

Qualifica Di Operatore Dei Servizi Alberghieri Settore Cucina Punteggio (88/100)

Anno Scolastico 2009/2010

I.P.S.S.A.R. Domenico Rea, Via Napoli, Nocera Inferiore

Maturità Settore Ristorazione Punteggio (75/100)

Diploma Regionale Settore Cucina Tipica Regionale Punteggio (10/10)

Italiana

Inglese, Francese

Scolastico

Scolastico

Scolastico

Buona Competenza al computer, conoscenza dei programmi Microsoft Office, e
dimestichezza nel navigare in internet

-EIPASS

-Dattilografia

-Porto d'armi (Sportivo)

-Patente di Guida "A" e "B"

• *Qualifiche conseguite*

- Corso Professionale di Pizzaiolo presso Scuola di Pizzaiolo (Na) di Fabio Cristiano anno 2013
- Iscritto all'Albo dei Pizzaioli anno 2016
- Certificato di Pizzaiolo Esperienza Professionale di anni 10 anno 2017
- Socio Ordinario presso Associazione Pizzaiuoli Napoletani
- 1° Classificato Pizza in Pala (2° Campionato Nazionale PIZZA DOC)
- 2° Classificato Pizza Napoletana (1° Trofeo Roma)
- 2° Classificato Pizza Napoletana (2° Trofeo Autentica Pizza Napoletana)
- 1° Classificato Pizza Gourmet (1° Trofeo Arte Bianca)
- 2° Classificato Pizza Classica (1° Trofeo Pizza Fiera Vesuviana)

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti in questo curriculum vitae et studiorum per ogni fase di selezione ai sensi del Decreto Legislativo 196/03

ESPERIENZA LAVORATIVA

<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego 	<p>Stagione Estiva 2005 Ristorante "Santa Maria Sarno"(SA)</p> <p>Ristorazione Comis di cucina</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego 	<p>Stagione Estiva/Invernale 2006 Ristorante Pizzeria "I Graffiti Sarno" (SA)"</p> <p>Ristorazione Comis Di Cucina. Pizzaiolo</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego 	<p>Stagione Invernale 2007 Ristorante "Maga Pizza Sarno" (SA)"</p> <p>Ristorazione Comis Di Cucina. Pizzaiolo</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego 	<p>Stagione Estiva 2007 "Hotel Ambasciator *** Rimini"</p> <p>Ristorazione Comis Di Cucina</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego 	<p>Stagione Estiva/Invernale 2008/2009 Ristorante "Maga Pizza Sarno" (SA)</p> <p>Ristorazione Comis Di Cucina. Pizzaiolo</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego 	<p>Stagione Estiva 2009/2010 Ristorante "Maga Pizza Sarno" (SA)</p> <p>Ristorazione Comis Di Cucina. Pizzaiolo</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro 	<p>Stagione Invernale 2010/2011 Ristorante:Pizzeria "Da Peppe Sarno" (SA)"</p>

- Tipo di azienda o settore lavoro
- Tipo di impiego

Ristorazione
Pizzaiolo

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

Stagione Estiva 2010/2011 2011/2012
“Hotel Meridiana **L Paestum” (SA)**

Ristorazione
Capo Partita

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di Lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

Stagione Estiva 2013 /2014
Hotel- Wellness - Resort Riva Degli Etruschi
San Vincenzo (LI)
Ristorazione
Capo Partita / Tournant

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di Lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

MARZO 2015
Pizzeria “ O SARRACIN”
Castel San Giorgio (Lanzara)
Pizzeria
Pizzaiolo / Fornaio (VERACE PIZZA NAPOLETANA)

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di Lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

Stagione Estiva/Invernale 2016/2018
Pizzeria “ O’ SCUGNIZZO E MAMMA’ ”
Nocera Inferiore (Sa)
Pizzeria
Titolare/Pizzaiolo / Fornaio/Cuoco (VERACE PIZZA NAPOLETANA)

Sarno:

24 Febbraio 2019

Firma:

Giuseppe Delgetta