



Ministero della Giustizia

Sistema Informativo del Casellario Certificato del Casellario Giudiziale (ART. 24 D.P.R. 14/11/2002 N.313)

CERTIFICATO NUMERO: 9776/2026/R

Al nome di:

Cognome **DE RINALDIS**
Nome **DOMENICO**
Data di nascita **04/06/1992**
Luogo di Nascita **CEGLIE MESSAPICA (BR) - ITALIA**
Sesso **M**



sulla richiesta di: **INTERESSATO**
per uso: **RIDUZIONE DELLA META' DELL'IMPOSTA DI BOLLO E DIRITTI: PER ESSERE ESIBITO IN OCCASIONE DI CANDIDATURA ELETTORALE (ART. 1 COMMA 14 LEGGE 3/2019)**

Si attesta che nella Banca dati del Casellario giudiziale risulta:

NULLA

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

BRINDISI, 04/05/2026 13:48

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO CERTIFICATIVO
(DURANTE LUCIA ANNA)



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.

**** AVVERTENZA ****

Certificato del casellario giudiziale - (ART. 24 D.P.R. 14/11/2002 N.313) - al nome di:

Cognome	Nome	Luogo di Nascita	Data di nascita	Sesso	Paternità	Codice Fiscale
DE RINALDIS	DOMENICO	CEGLIE MESSAPICA	04/06/1992	M		

Si attesta che nella Banca dati del Casellario Europeo NULLA risulta.

Domenico Derinaldis



Informazioni personali

✉ lavorochef2016@libero.it
📍 Contrada Galante, 72013, Ceglie Messapica (Italia)
📅 04 giugno 1992
♂ Maschile
🇮🇹 Italiana
☎ 3292666919

Lingua madre

Italiano

Lingue straniere

Inglese

Ascolto: A2
Lettura: A2
Interazione: A2
Produzione orale: A2
Scritto: A2

Francese

Ascolto: A2
Lettura: A2
Interazione: A2
Produzione orale: A2
Scritto: A2

Patente di guida

A1, B

Posizione ricoperta

Chef di cucina presso sala ricevimenti

Esperienza professionale

Chef di cucina

ottobre 2020 - In corso

Masseria le Lamie | Villa castelli

gestione personale, creazione menù, gestione ordini e forniture in genere, gestione turni di lavoro

Attività o settore: Cucina

Chef di cucina presso sala ricevimenti

novembre 2019 - settembre 2020

Masseria "il giardino della signora" | Ceglie Messapica

Responsabilità del personale, addetto agli approvvigionamenti, creazione nuovi menù e piatti nuovi, decorazioni per buffet, visionare le varie partite di cucina.

Chef di cucina

maggio 2019 - settembre 2019

Hotel Continental cattolica | Cattolica

Responsabilità del personale, addetto agli approvvigionamenti, creazione nuovi menù e piatti nuovi, decorazioni per buffet, visionare le varie partite di cucina.

Chef di cucina

settembre 2019 - maggio 2020

Masseria castelluzzo di Nicola ricci | Ceglie Messapica

Responsabilità del personale, addetto agli approvvigionamenti, creazione nuovi menù e piatti nuovi, decorazioni per buffet, visionare le varie partite di cucina.

Chef di cucina

maggio 2018 - settembre 2018

Hotel Continental | Cattolica

Responsabilità del personale, addetto agli approvvigionamenti, creazione nuovi menù e piatti nuovi, decorazioni per buffet, visionare le varie partite di cucina.

Pizzaiolo

settembre 2018 - maggio 2019

Pazzi per pizza Villa castelli | Villa castelli

Responsabilità del personale, addetto agli approvvigionamenti, creazione nuovi menù e piatti nuovi

Commis di cucina

dicembre 2014 - maggio 2015

Ristorante al fornello da Ricci 1 stella Michelin | Ceglie messapica

Preparazione delle varie mise en place

Secondo chef di cucina

dicembre 2016 - aprile 2017

Aqua montiamo resort e S.P.A. | Rivisondoli

Responsabilità del personale, addetto agli approvvigionamenti, creazione nuovi menù e piatti nuovi, decorazioni per buffet, visionare le varie partite di cucina.

Commis di cucina

giugno 2016 - settembre 2016

Villaggio torre macaudo | Sciacca

Preparazione delle varie mise en place nella partita degli antipasti

Commis di cucina

giugno 2011 - settembre 2011

S.r.l. Nexus hotels | Portoferraio

Preparazione mise en place di cucina e figura turnante.

Istruzione e formazione

Diploma alberghiero

11 settembre 2006 - 14 giugno 2011

*Istituto professionale Cataldo agostinelli
| Ceglie Messapica*

Abilità

Competenze personali

Competenze comunicative

Buone competenze comunicative acquisite durante le varie stagioni estive e invernali in varie strutture

Competenze organizzative e gestionali

Buone competenze organizzative acquisite sempre durante il lavoro stagionale e nelle varie strutture dove il lavoro aveva sempre bisogno di massima organizzazione

Competenze professionali

Buona padronanza dei rapporti di qualità del cibo, nella scelta dei menù e specialmente nella scelta delle varie vivande.

Competenze digitali

Buona padronanza del servizio digitali.

Altre competenze

Haccp, sicurezza sul lavoro, intaglio vegetale a livelli professionistici.

Ulteriori informazioni

Trattamento dei dati personali

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.

