

INFORMAZIONI PERSONALI

Pasquale Garofalo



 v.le dei Gelsomini, 6 Terzigno (Na), Italia

 +39 328 642 22 30

 paky-garofalo@hotmail.it

Sesso Maschile | Data di nascita 06/02/1991 | Nazionalità Italiana

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

08 maggio 2024 – 07 giugno 2024 IPSAR "U. TOGNAZZI" POLLENA TROCCHIA (NA)

11 marzo 2024 – 4 maggio 2024 IPSEOA "I. CAVALCANTI" (NA)

10 gennaio 2024 – 26 gennaio 2024 IPSEOA DUCA DI BUONVICINO (NA)

10 novembre 2023 – 15 dicembre 2023 IPSEOA "I. CAVALCANTI" (NA)

21 ottobre 2022 – 30 giugno 2023 IPSCT MINZONI GIUGLIANO
Giugliano n Campania (NA)

24 novembre 2021 – 02 luglio 2022 I.S. "E. SERENI" - AFRAGOLA E CARDITO (NA)

12 dicembre 2020 – 30 giugno 2021 I.P.S. "V. TELESE" ISCHIA (Na)

28 ottobre 2019 – 30 giugno 2020 I.S. – ITC – IPC – "Tilgher"
v. Bordiga, Ercolano (Na), Italia

13 dicembre 2018 – 30 giugno 2019 I.S. – ITC – IPC – "Tilgher"
v. Bordiga, Ercolano (Na), Italia

12 settembre 2018 – 29 giugno
2019

Istituto Paritario Don Bosco s.r.l.
v. A. Volta, 53/55, Frattamaggiore (Na), Italia

15 dicembre 2017 – 30 giugno
2018

Istituto Paritario Don Bosco s.r.l.
v. A. Volta, 53/55, Frattamaggiore (Na), Italia

14 marzo 2017 – 30 giugno 2017

Istituto Professionale Passarelli
v. don Peppino Passarelli, 12 , S. Marco di Castellabate, (Sa), Italia

09 dicembre 2013 – 30 giugno
2014

Centro Studi F. de Sanctis SRL
v. G. Imbroda, 176, Nola (Na), Italia

28 novembre 2012 – 29 giugno
2013

Centro Studi F. de Sanctis SRL
v. G. Imbroda, 176, Nola (Na), Italia

01 settembre 2011 – 30 giugno
2012

Istituto Superiore Paritario “San Tommaso D’Aquino”
v. Pietro Trincherà, 18, (Na) Italia

01 settembre 2010 – 30 giugno
2011

Istituto Superiore Paritario “San Tommaso D’Aquino”
v. Pietro Trincherà, 18, (Na) Italia

Attività o settore Istruzione

01 aprile 2022 – 31 dicembre
2024

Chef, Villa Claudia, Casoria, (Na) Italia

01 settembre 2019 – 30 dicembre
2021

Chef, Zero Assoluto, Terzigno (Na) Italia

01 aprile 2015 – 30 luglio 2019

Chef, Gold Black, Volla (Na), Italia

01 febbraio 2013 – 31 dicembre
2014

Chef de Rang, Il Giardino delle Esperidi, Pompei (Na), Italia

01 settembre 2012 – 31 dicembre
2012

Chef de Rang, Villa Dionisio, Terzigno (Na), Italia

01 marzo 2012 – 31 agosto 2012	Chef de Rang, Silesia Catering, Napoli, Italia
01 aprile 2011 – 31 gennaio 2012	Sous-chef, Villa Oscar, Poggiomarino (Na), Italia
17 maggio 2010 – 17 ottobre 2010	Sous- chef, Ristorante Il Guscio, Frascati (Rm), Italia
01 maggio 2009 – 11 ottobre 2009	Sous-chef, Ristorante Chiar di Luna, Boscotrecase (Na), Italia
01 maggio 2008 – 30 settembre 2008	Aiuto-chef, Ristorante Chiar di Luna, Boscotrecase (Na), Italia
01 giugno 2007 – 30 settembre 2007	Commis, Sire Catering, Camaldoli (Na), Italia

Attività o settore Ristorazione

ISTRUZIONE

Settembre 2005 – 06 Luglio 2010	Diploma in Tecnico dei Servizi della Ristorazione I.P.S.A.R. L. de' Medici, Ottaviano (Na), Italia Italiano, Matematica, Lingua straniera (Inglese e Francese), Economia e Gestione delle Aziende Ristorative, Legislazione, Alimenti e Alimentazione, Laboratorio di Organizzazione e Gestione dei Servizi Ristorativi, Elementi di Gestione Aziendale, Laboratorio di Cucina, Principi di Alimentazione, Diritto ed Economia. Diploma di Qualifica Professionale in Operatore dei Servizi della Ristorazione del Settore Cucina
---------------------------------	--

FORMAZIONE

Anno Accademico 2019/2020	Corso di Perfezionamento e di Aggiornamento Professionale Metodologia coding e pensiero computazionale – ECP05
Anno Accademico 2019/2020	Corso di Formazione Per una scuola di qualità – CLIL: la strategia europea per l'apprendimento delle lingue e delle discipline tra ricerca-azione e innovazione
Anno Accademico 2017/2018	Corso di Perfezionamento e di Aggiornamento Professionale Metodologie didattiche per i Disturbi Specifici di Apprendimento (DSA) Eipass 7 Modules
Anno Accademico 2016/2017	Corso di Perfezionamento e di Aggiornamento Professionale Metodologie didattiche per l'insegnamento curricolare e l'integrazione degli alunni con Bisogni Educativi Speciali (BES) La Lavagna Interattiva Multimediale (LIM) e le nuove tecnologie per l'insegnamento
Novembre 2008 – Maggio 2010	Addetto Banqueting Cucina Pasticceria Lettieri, Torre Annunziata (Na), Italia

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	C1	C1	C1	C1	C1

Livelli: A1/A2: Livello base - B1/B2: Livello intermedio - C1/C2: Livello avanzato
[Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

Francese

Competenze comunicative

- Spirito di gruppo
- Ottime capacità comunicative maturate attraverso l'esperienza sul luogo di lavoro
- Capacità molto buone di adattamento in ambienti multiculturali maturate durante gli anni

Competenze professionali

- Ottima padronanza di tutte le mansioni di competenza del Tecnico dei Servizi Ristorativi

Competenze informatiche

- Buona padronanza degli strumenti di Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint, Open Office, Internet Explorer). In possesso di ECDL Patente Europea

Patente di guida

A1, conseguita in data 03/04/2008, rilasciata dalla Motorizzazione di Napoli
 B, conseguita in data 07/ 04/ 2009, rilasciata dalla Motorizzazione di Napoli
 A, conseguita in data 22/07/2019, rilasciata dalla Motorizzazione di Napoli

