

## Curriculum Vitae Europass



### Informazioni personali

Nome(i) / Cognome(i) **Ruben Piperno**

Indirizzo(i) C.Raffaello, 8 bis Torino TO

Telefono(i) Cellulare:338-436 77  
02

Fax

E-mail piperno.r@gmail.com

Cittadinanza Italiana

Data di nascita 10\01\94

Sesso Maschile

### Occupazione desiderata/ Settore professionale

**Manager dei servizi ristorativi**

### Esperienza professionale

Date Dal 1 Giugno 2016 al 31 Agosto 2016

Lavoro o posizione ricoperti Gelataio

Principali attività e responsabilità	Preparazione prodotti base yogurt, organizzazioni ordini derrate alimentari, igienizzazione locale e macchinari
Nome e indirizzo del datore di lavoro	GelateriaYogurteria, Via Dante Laigueglia
Tipo di attività o settore	Area ristorazione
Date	Dal 2 Ottobre 2015 al 23 Dicembre 2016
Lavoro o posizione ricoperti	Cuoco
Principali attività e responsabilità	Preparazione buffet e brunch , organizzazione e ordine delle derrate alimentari, preparazione panificazione di base
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Diwan, Via Giuseppe Baretti 15, 10125 - Torino (TO) italia
Tipo di attività o settore	Area ristorazione
Date	2014
lavoro o posizioni ricoperte	Figurante
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Teatro Regio Torino (TO)
Opera	"Turandot"- regia Giulio Montaldo
Date	Dall 1 giugno 2014 al 14 agosto 2014
Lavoro o posizione ricoperti	Aiuto Cuoco di cucina tipica Israeliana e Kosher
Principali attività e responsabilità	Allestimento e preparazione del servizio ,Igienizzazione cucina , preparazione impasti di base
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ristorante Alef , Piazzetta Primo Levi
Tipo di attività o settore	Area ristorazione
Date	12 Marzo 2014 a 20 giugno 2014
Lavoro o posizione ricoperti	cuoco
Principali attività e responsabilità	Preparazione buffet , preparazione panificazione di base , igenizzazione superfici di lavoro
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Camping ,Via Sant'Anselmo 34 10125 Torino
Tipo di attività o settore	Area ristorazione
Date	2013
lavoro o posizione ricoperti	Figurante
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Teatro Regio Torino (TO)
opera	"così fan tutte" - Regia Ettore Scola

Date ottobre 2013 a gennaio 2014  
 Lavoro o posizione ricoperti Aiuto cuoco  
 Principali attività e responsabilità Allestimento e preparazione del servizio ,Igienizzazione cucina  
 Nome e indirizzo del datore di lavoro Propolis , Strada del Nobile Torino  
 Tipo di attività o settore Area ristorazione

Date Dal 1 dicembre 2011 al 17 febbraio 2012  
 Lavoro o posizione ricoperti Aiuto cuoco  
 Principali attività e responsabilità Igienizzazione cucina , preparazione impasti di base,preparazione piccola pasticceria  
 Nome e indirizzo del datore di lavoro Ristorante l'Birichin, Via monti 16  
 10126 - Torino (TO) italia  
 Tipo di attività o settore Area ristorazione

## Istruzione e formazione

Date Da settembre 2016 - in corso  
 Titolo della qualifica Economia e management per le imprese

Date Da settembre 2012 a luglio 2015  
 Titolo della qualifica rilasciata Diploma V anno, Istituto professionale "Giovanni Giolitti" " – indirizzo Enogastronomia  
 Principali tematiche/competenze professionali acquisite Materie di base : Italiano, Matematica,, Inglese,Francese , Alimentazione,Storia,Economia e Diritto,Sicurezza sul lavoro Tecnica professionale di cucina, cucina teorica, enogastronomia  
 Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Istituto Giovanni Giolitti, Via Alassio 20 -10126 Torino  
 Livello nella classificazione nazionale o internazionale Facoltativo (v. istruzioni)

Date Da settembre 2010 giugno 2012  
 Titolo della qualifica rilasciata Frequenza del secondo anno del corso biennale di formazione professionale "operatore servizi ristorativi – indirizzo cucina "  
 Direttiva obbligo formativo – diritto dovere

Principali tematiche/competenze professionali acquisite

Materie di base : Italiano, Matematica, Informatica, Inglese, Scienze, Storia, Economia e Diritto, Sicurezza sul lavoro materie professionalizzanti e trasversali : Tecnica professionale di cucina, igiene, Principi di alimentazione, enogastronomia, tecniche alberghiere, turismo e territorio, inglese tecnico, francese tecnico, orientamento

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione

Immaginazione e lavoro presso Piazza dei mestieri, via Jacopo Durandi 13, Torino

Date

Settembre 2005 – Giugno 2008

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione

Scuola secondaria di primo grado "Emanuele Artom"

## Capacità e competenze personali

Madrelingua(e)

**Italiano**

Altra(e) lingua(e)

Autovalutazione

Livello europeo (\*)

**Francese**

**Inglese**

		Comprensione		Parlato		Scritto	
		Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale		
		B2	B2	B1	B1	B1	
		B1	B2	B2	B2	B1	

(\*) [Quadro comune europeo di riferimento per le lingue](#)

Capacità e competenze sociali

Capacità di relazionarsi con colleghi e clienti maturata durante l'esperienza lavorativa

Capacità e competenze organizzative

Capacità organizzativa di piccoli servizi in maniera autonoma sviluppata durante l'esperienza lavorativa

Capacità e competenze tecniche

Utilizzo di apparecchiature in cucina: impastatrice, affettatrice, vari tipi di forni, abbattitore, bollitore, friggitrice, planetaria

Capacità e competenze informatiche

Conoscenza del Pacchetto Office (word, excel, access), Dos, Windows, Osx(apple), Linux  
Navigazione in internet tramite : google, explorer, firefox safari

Capacità e competenze  
artistiche

Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite. (facoltativo, v. istruzioni)

Altre capacità e competenze

Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite. (facoltativo, v. istruzioni)

Patente

Indicare la(e) patente(i) di cui siete titolari precisandone la categoria. (facoltativo, v. istruzioni)

**Ulteriori informazioni**

Inserire qui ogni altra informazione utile, ad esempio persone di riferimento, referenze, ecc. (facoltativo, v. istruzioni)

**Allegati**

Enumerare gli allegati al CV. (facoltativo, v. istruzioni)

**Firma**

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali". (facoltativo, v. istruzioni)