

- ANÓNIMODirección web: <http://Massimodellamico.micvweb.com>

Ciudad: Costa Adeje CP: 38660(S. Cruz de Tenerife) País: España

**EXPERIENCIA:**5/1979 - 10/1979 Empresa: Locanda dell Angelo Paracucchi (<http://www.paracucchilocanda.it>)

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Ayudante de cocina 3 estrellas michelin

Ciudad: Sarzana País: Italia

5/1980 - 10/1980 Empresa: Locanda dell Angelo Paracucchi (<http://www.paracucchilocanda.it>)

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Ayudante de cocina 3 estrellas michelin

Ciudad: Sarzana País: Italia

5/1981 - 10/1981 Empresa: Areion (<http://www.ritzfortedeimarmi.com> it)

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Cocinero

Ciudad: Forte dei marmi País: Italia

5/1982 - 10/1982 Empresa: Areion (<http://www.ritzfortedeimarmi.com> it)

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Cocinero

Ciudad: Forte dei marmi País: Italia

5/1983 - 10/1983 Empresa: Forte dei marmi (<http://www.ritzfortedeimarmi.com> it)

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Jefe de partida caliente

Ciudad: Forte dei marmi País: Italia

5/1984 - 10/1984 Empresa: Ritz (<http://www.ritzfortedeimarmi.com>)

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Jefe de partida caliente

Ciudad: Forte dei marmi País: Italia

12/1984 - 11/1986 Empresa: Da Pino (<http://www.ristorantepino.it>)

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Segundo de cocina. 3 tenedores michelin

Ciudad: Viareggio País: Italia

12/1986 - 1/1989 Empresa: Da Bombetta

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Jefe de cocina 3 tenedores michelin

Ciudad: Viareggio País: Italia

5/1987 - 11/2002 Empresa: Chez Massimo

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Jefe de cocina. Diploma de Accademia des arts de la cocina .

Ciudad: Sète País: Francia

5/1989 - 3/1993 Empresa: Amadeus

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Jefe de cocina. 3 tenedores michelin

Ciudad: Parma País: Italia

4/1993 - 12/1997 Empresa: La Ghiandaia (<http://www.la-ghiandaia.it>)

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Jefe de cocina. 2 tenedores michelin

Ciudad: Parma País: Italia

2/2003 - 5/2007 Empresa: Regency club resorts (<http://http://www.regencyresorts.com/regency-club.html>)

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Jefe de cocina y responsable almacen

Ciudad: Arona País: España

7/2007 - 9/2013 Empresa: Adrian hotel Roca Nivaria (<http://adrianhotels.com>)

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Encargado de los dos restaurante Burgo y Verona

Jefe tournant y segundo de cocina

Ciudad: Adeje País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

5-1988Academico (<http://www.alberghieromarinadimassa.it>)

Diplomado

Hostelería

Me gradué en la ciencia de la cocina, tuve la experiencia de aprender de los grandes chefs. Angelo Paracucchi fue mi primer maestro de la cocina, el profesor que me ha seguido durante mis años de práctica y en el estudio, es Paolo Caldana presidente de los cocineros italianos .

A través el restaurante da Bombetta fui elegido como mejor chef para representar la cocina mediterránea de la Versilia en el restaurante Movempick en Lugano. Gané un concurso de cocina en Langhirano para la presentación de un menú de jamón de Parma. Tomé clases de cocina en Alemania, Francia y España.

Centro: Giovanni Minuto

Ciudad: Marina di Massa (Italia)

IDIOMAS:

Idioma: EspañolNivel: Nivel Profesional

Comentarios:

Idioma: FrancésNivel: Nivel Profesional

Comentarios:

Idioma: Italiano Nivel: Nivel Profesional

Comentarios:

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Avanzado

Comentarios:

INFORMÁTICA:

Idioma: Español Nivel: Nivel Profesional

Comentarios:

Idioma: Francés Nivel: Nivel Profesional

Comentarios:

Idioma: Italiano Nivel: Nivel Profesional

Comentarios:

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Avanzado

Comentarios:

CUALIDADES:

Adaptable, Colaborador, Creativo/a, Decidido/a, Determinado/a, Diligente, Eficiente, Enérgico/a, Fuerte, Honesto/a, Imaginativo/a, Inteligente, Intuitivo/a, Meticuloso/a, Organizado/a, Persistente, Preciso/a, Productivo/a, Responsable, Seguro/a, Sensible, Sociable, Tenaz, Trabajador/a

INTERESES:

Arte, Cocinar, Deportes de Agua, Yoga/Meditación

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Links relacionados: <http://Adrianhotels.com>

Dirección web: <http://www.micvweb.com/Massimodellamico>

- ANÓNIMO

Curriculum generado con <http://www.micvweb.com>
