

INFORMAZIONI PERSONALI

Caproni Francesco



Viale Ermada, 10, 47921 Rimini (Italia)

+393894717688

francescocaproni@me.com

Sesso Maschile

Data di nascita 17 luglio 1969

Luogo di nascita Senigallia (AN)

ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

1 giugno 2020 - in data odierna

Cuoco

Ristorante Trattoria Sonia, Rimini (Italia)

Cucina tradizionale Romagnola

Responsabile staff cucina, ordini e foodcost.

1 aprile 2019 - 6 gennaio 2020

Cuoco

Ristorante pizzeria Du Chi Magna, Rimini (Italia)

Cucina tradizionale Romagnola

Responsabile cucina e ordini.

Partita dei antipasti, primi piatti e dessert.

1 aprile 2018 - 30 settembre  
2018

Capo partita ai Secondi

Ristorante pizzeria Le Fish Bon (ex Basilico), Rimini (Italia)

Griglia, friggitrice e forno.

Preparazione e lavorazione pesce fresco.

29 settembre - 30 novembre  
2017

Capo partita antipasti Freddi

Bistrò da Giuliano, Cesenatico (Italia)

1 giugno - 5 settembre 2017

Primo Cuoco

Hotel Villa Lalla di Antonioli Luca, Rimini (Italia)

1 agosto 2016 - 11 maggio 2017	<b>Cuoco</b> Ristorante da Gher – ristorante di pesce, Riccione (Italia) Partita ai primi, secondi alla piastra e dolci. Preparazione e pulizia pesce fresco.
1 aprile 2016 – 31 luglio 2016	<b>Primo Cuoco</b> Rockisland Ristorante Belvedere Ristorante di pesce e pizzeria, Rimini (Italia)
23 novembre 2015 – 30 marzo 2016	<b>Primo Cuoco</b> Energy Bar ristorante di pesce, piadineria e hamburgeria, Corpòlo di Rimini (Italia)
31 maggio 2015 – 31 agosto 2015	<b>Primo Cuoco</b> Hotel Villa Lalla di Antonioli Luca, Rimini (Italia)
08 giugno 2000 – 30 gennaio 2002	<b>Primo Cuoco</b> Acquario di Cattolica (Parconavi), Cattolica (Italia)
28 maggio 1999 – 19 settembre 1999	<b>Imprenditore e gestione, ristorazione e settore alberghiero</b> Bar Gelateria Tropical, Rimini (Italia)
18 dicembre 1997 – 28 aprile 1999	<b>Primo Cuoco</b> Zapping American Bar Ristorante, Riccione (Italia)
14 marzo 1995 – 22 giugno 1997	<b>Primo Cuoco</b> Ristorante Pizzeria Maramao, Riccione (Italia)
01 maggio 1993 – 21 novembre 1994	<b>Primo Cuoco</b> Hotel Ristorante Sanmarino, Serravalle (San Marino)
01 giugno 1992 – 25 settembre 1992	<b>Secondo Cuoco</b>

## Curriculum Vitae

- 1992  
Hotel Ascot, Rimini (Italia)
- 01 agosto 1990 – 31 luglio 1991 **Carabiniere Ausiliario**  
Arma dei Carabinieri, Velletri (Italia)
- 02 maggio 1990 – 31 luglio 1990 **Primo Cuoco**  
Hotel Murano, Rimini (Italia)
- 09 dicembre 1989 – 29 marzo 1990 **Secondo Cuoco**  
Ristorantino Lady Godiva, Rimini (Italia)
- 01 agosto 1989 – 15 settembre 1989 **Primo Cuoco**  
Hotel Fiorana, Rimini (Italia)
- 14 giugno 1988 – 14 settembre 1988 **Primo Cuoco**  
Hotel Fiorana, Rimini (Italia)
- 02 giugno 1987 – 15 settembre 1987 **Primo Cuoco**  
Hotel Fiorana, Rimini (Italia)
- 11 luglio 1986 – 31 agosto 1986 **Apprendista cuoco**  
Hotel Admiral, Rimini (Italia)
- 08 giugno 1985 – 15 settembre 1985 **Apprendista cuoco**  
Grand Hotel, Rimini (Italia)
- 07 giugno 1984 – 31 agosto 1984 **Apprendista cuoco**  
Grand Hotel, Rimini (Italia)

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1989 **Diploma Tecnico delle attività alberghiere**  
Istituto Professionale Alberghiero statale, Rimini (Italia)

## COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Altre lingue

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
spagnolo	B1	B1	A2	A2	A1
inglese	A2	A2	A2	A2	A2

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

**Competenze comunicative** Buona capacità di lavoro di gruppo maturata nelle varie esperienze e anche con persone di diversa nazionalità.

**Competenze organizzative e gestionali** Sono in grado di organizzare autonomamente il lavoro, definendo priorità e assumendo responsabilità acquisite tramite le diverse esperienze professionali sopra elencate nelle quali mi è sempre stato richiesto di gestire autonomamente le diverse attività rispettando le scadenze e gli obiettivi prefissati.

**Competenze professionali** Organizzazione e gestione dei collaboratori, gestione di magazzino. Gestione ordini merce, contatti fornitori e inserimento articoli. Controllo della qualità.

**Competenze informatiche** Ottima conoscenza dei sistemi operativi Microsoft e Apple, pacchetto office e ottima capacità di navigazione in internet e dei applicativi correlati.

## ULTERIORI INFORMAZIONI

**Seminari** Anno 1997 - Corso di tecniche di Bar, caffetteria e piccoli buffet.

## Curriculum Vitae

- Seminari** Anno 1998 - Corso di aggiornamento di tecniche di cucina.
- Seminari** Anno 2000 - Corso di Gestione e controllo food & beverage.
- Seminari** Anno 2000 - Corso per attività a rischio elevato di incendio.
- Seminari** Anno 2009 - Corso Base di fotoritocco con Photo Shop CS4.
- Seminari** Anno 2010 - Corso di base di Web Design.
- Seminari** Anno 2013 - Corso di Web Design e foto ritocco.
- Seminari** Anno 2019 - Corsi di aggiornamento di pasticceria presso l'azienda MOCA

**Appartenenza a gruppi/  
associazioni** Associazione nazionale carabinieri.

***autorizzazione al trattamento dei dati personali (D. Lgs 196/2003 e  
aggiornato con D. Lgs 101/2018)***

*Francesco Caproni*