

Curriculum di Matteo Migliore

Dati anagrafici:

MIGLIORE MATTEO

- nato a Fossano (CN) IL 20 GIUGNO 1981
- residente a Savigliano – Strada Apparizione, 52
- cellulare: 3349744778
- e-mail: matteo.migliore@alice.it
- Codice fiscale: MGLMTT81H20D742M

Titolo di studio:

TECNICO DEI SERVIZI RISTORATIVI

“Diploma di maturità conseguito all’Istituto professionale di Stato dei servizi alberghieri e della ristorazione G. Giolitti” di Mondovì (CN) – anno 2000

Caratteristiche personali:

Comunicatività, attenzione alla persona, capacità organizzative e di risoluzione dei problemi, di adattamento e di cambiamento, interessi culturali e per i viaggi.

Formazione:

- Corso di formazione professionale con qualifica da operatore alla conduzione dei servizi ristorativi dal 1998 al 2000;
- Corso di Inglese tenuto con la “Concord International Business School” di Canterbury (Inghilterra), anno 1999;
- Corso ISO 9001 presso la Casa di riposo “F.LLI ARIAUDO” Levaldigi (CN), anni 2005/2006;
- Incontro di formazione per addetti alle cucine dei presidi per anziani “IL GUSTO DI VIVERE” tenuto a Cuneo, novembre 2004;
- Corso di formazione per i Responsabili mense tenuto dal S.I.A.N. dell’ASL 17, ottobre 2007;
- Corso di formazione per Volontari del Soccorso di Croce Rossa, anno 2005 a Savigliano (CN);
- Corso per Addetto antincendio, Comando Provinciale Vigili del Fuoco di Torino, ottobre 2011;

- Corso di formazione per Monitori di primo Soccorso di Croce Rossa, anno 2014
- Attestato di frequenza e profitto del corso di lingua inglese presso la sede di ASEI formazione Piemonte di Cuneo, anno 2014
- Conoscenza e utilizzo dei programmi Office e Zucchetti.

Stage formativi:

- Ristorante “REAL PARC” di Entraque (CN): nel 1997;
- Pasticceria “ARPINO” di Bra (CN): nel 1998 e nel 1999.

Esperienze lavorative:

- Pasticceria “FIANDRINO” Fossano (CN): qualifica Pasticcere, dal 2000 al 2001;
- Magazzino logistico “FERRERO” di Pollenzo (CN): qualifica Impiegato, da ottobre 2002 a giugno 2003
- Punto vendita “VETEFAR” di Fossano (CN): qualifica Magazziniere, da luglio 2003 a gennaio 2004;
- CASA DI RIPOSO “F.LLI ARIAUDO” di Levaldigi, Savigliano (CN): qualifica Cuoco, da febbraio 2004 ad aprile 2007;
- Residenza per anziani Anni Azzurri “LA CORTE” di Marene (CN): qualifica Responsabile di cucina, da aprile 2007 a febbraio 2018;
- Organizzazione e gestione del catering per numerose attività congressuali e ricorrenze;
- Consulente supervisore per gli aspetti organizzativi ed igienico-sanitari per la cucina di Oasi Giovani onlus di Savigliano;
- Fondazione “Casa di Riposo S. Giorgio” di Cavallermaggiore (CN): qualifica di Capo Cuoco da febbraio 2018 a dicembre 2021;
- Residenza per anziani “La cittadella della salute s.r.l.” di Cavallermaggiore(CN): qualifica di Capo Cuoco da gennaio 2022 a tutt’oggi;

Esperienze lavorative libero professionali:

- Da ottobre 2021 attività libero professionale di corsi di cucina a domicilio con partita IVA in regime forfettario

Lingue conosciute:

- lingua inglese con livello buono scritto e orale;
- lingua francese con livello scolastico scritto e orale;
- lingua spagnola con livello scolastico scritto e orale

Docenze:

- Corso di cucina tenuto presso l'Università delle Tre Età del Comune di Savigliano: anni accademici 2005/2006 e 2006/ 2007
- Laboratorio di cucina "Siamo tutti masterchef" nell'ambito del Progetto OCEANO di Oasi Giovani Onlus 2016/2017 e 2017/2018
- Laboratorio di cucina "Siamo tutti master chef – livello avanzato" nell'ambito del Progetto OCEANO di Oasi Giovani Onlus 2017/2019
- Corso di tecniche di cucina base organizzato dalla CONSFAP di Savigliano per due edizioni nell'anno 2018
- Corso di tecniche di cucina avanzato organizzato dalla CONSFAP di Savigliano per due edizioni nell'anno 2018/2019

Data ultimo aggiornamento 22/04/2022