

INFORMAZIONI PERSONALI



Filippo Vivona

📍 Via Milano n°1, Castellammare del Golfo, 91014, TP.



✉ Vivona.filippo@live.it

🌐 <http://www.facebook.com/filippo.vivona>



Sesso Maschio | Data di nascita 22/06/1985 | Nazionalità Italiana

TITOLO DI STUDIO

Diploma di perito tecnico per i servizi di ristorazione.

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Dal 09/10/2020 al 09/11/2021

Pizzaiolo

Pizzeria da Angelo, Alcamo, via Giacomo Puccini 146 , TP

- Pizzaiolo responsabile preparazioni e cottura in forno elettrico di ultima generazione
Con cottura oltre i 400°

Attività o settore Ristorazione e Turismo

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Dal 2018 al 2020
Stagione Invernale

Pizzaiolo

Le Transalpine, di Capalbo Alessandro, Montgenevre, route d'italie 5 , France

- Pizzaiolo responsabile di reparto

Attività o settore Ristorazione e Turismo

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Dal 2017 al 2020
Stagione Estiva

Pizzaiolo

Lido Zanzibar, Castellammare del Golfo, Spiaggia Playa, TP

- Pizzaiolo responsabile di reparto

Attività o settore Ristorazione e Turismo

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Dal 1/12/2016 al 25/05/2017

Pizzaiolo

Pizza e Birra, 60 Fitzroy Street, St. Kilda, VIC 3182, Australia www.pizzaebirra.com.au

- Pizzachef responsabile di reparto

Attività o settore Ristorazione e Turismo

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Dal 1/05/2016 al 30/11/2016

Pizzaiolo

Cafè Baci, CROWN CASINO, 21/8 Whiteman Street, Southbank VIC 3006, Australia

▪ Pizzaiolo

Attività o settore Ristorazione e Turismo

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Dal 15/10/2015 al 25/04/2016

Pizzaiolo

Mario's Cucina, 1/5 Normurra Ave, North Turramurra NSW 2074, Australia

▪ Pizzachef responsabile di reparto

Attività o settore Ristorazione e Turismo

Dal 6/11/2023 in corso

Titolare pizzeria

Talè che pizza via Marina di Petrolo 49 – 91014 Castellammare del Golfo (TP)

Attività o settore Imprenditore/pizzaiolo

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2006

Perito tecnico per i servizi di ristorazione

I.P.S.S.A.R. DI I&V.ZO FLORIO DI ERICE TP

▪ HACCP, tecniche di ristorazione, cucina mediterranea, cucina salutistica, cucina creativa, arte bianca, risorse umane

2021

Istruttore pizzaiolo presso Accademia Francesco Bologna

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre

Italiano

Altre lingue

Inglese

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
B/2	B/2	B/2	B/2	B/2

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato

Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative

▪ possiedo buone competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza di lavoro.

Competenze organizzative e gestionali

- leadership
- gestione turni
- gestione magazzino
- gestione ordini
- gestione organizzative

Competenze professionali

- buona dei processi di controllo qualità
- creazione menu
- creazione nuove ricette
- buona relazione con i clienti e personale

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente intermedio	Utente intermedio	Utente intermedio	Utente intermedio	Utente avanzato

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato

[Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione](#)

- buona padronanza degli strumenti della suite per ufficio (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione)
- buona padronanza dei programmi per l'elaborazione digitale delle immagini acquisita come fotografo a livello amatoriale.

Altre competenze

- Istruttore pizzaiolo
- magazziniere
- imprenditore

Patente di guida

AB scadenza 22/06/2032

Dati personali

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".