

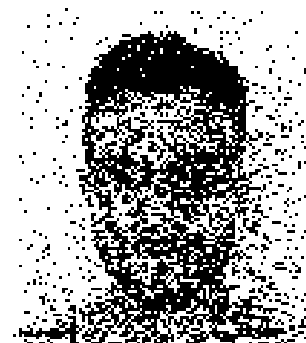


Dati Personali

Nome Marco Perugini

e-Mail Marco.perugini.1995@libero.it

Data e Luogo di nascita 02/11/1995 Cesena



Esperienze Lavorative

- 25/05/2020- Primo Cuoco
Alter Schlachthof, Bressanone (BZ)
- 05/05/2019-21/02/2019 Cuoco
Nature Family Resort Feuerstein, Brennero (BZ)
- 16/06/2018-23/06/2018 Cuoco
Abbazia di Novacella, Varna (BZ)
- 06/10/2018-06/06/2019 Cuoco Caposartita
Fink, Bressanone (BZ)
- 11/06/2018-23/09/2018 Cuoco Caposartita
Las Vegas Lodge, San Cassiano, Alta Badia (BZ)
- 03/12/2017-18/04/2018 Cuoco Caposartita
Las Vegas Lodge, San Cassiano, Alta Badia (BZ)
- 10/07/2017-20/11/2017 Cuoco
Eataly Forte Tattoria Giuliana (FC)
- 04/04/2017-04/05/2017 Cuoco
Baia Verda, Malcesina, Lago di Garda (VR)
- 07/12/2016-31/03/2017 Cuoco
Las Vegas Lodge, San Cassiano, Alta Badia (BZ)
- 05/07/2015-12/09/2015 Aiuto-Pasticcere, Cuoco
Hotel Miami Beach, Milano Marittima (RA)
Assistenza servizio di ristorazione a Villa Pappeste
- 08/06/2015-10/09/2015 Cuoco Caposartita
Novotel Bologna Fiera (BO)

19/09/2014-30/09/2014	Classe Monte Napoleone, 2° anno, 1° biennio
08/09/2014-15/09/2014	Albergo Pasticceria Monte Napoleone, 1° biennio, 1° anno
09/09/2014-15/09/2014	Classe Monte Napoleone, 1° biennio
28/07/2014-31/07/2014	Classe Monte Napoleone, 4° biennio, 1° anno
21/08/2014-22/08/2014	Classe Monte Napoleone, 1° biennio, 1° anno
09/09/2014-10/09/2014	Classe Monte Napoleone, 1° biennio, 1° anno
12/09/2014-13/09/2014	Classe Monte Napoleone, 1° biennio, 1° anno
15/09/2014-16/09/2014	Classe Monte Napoleone, 1° biennio, 1° anno

Attività di Partecipazione

07/07/14	Stage 1°
	Istituto Professionale Albergo Pasticceria, Montepulciano (AR) - Settore Enogastronomia

Classe

24/09/14	Classe di cucina vegana Vegetology, Selezioni di Camerino (MC)
----------	---

Attività di Conoscenza e Competenze

Italiano	Livello Medio
Inglese	B1
Francese	B1
Tedesco	A1

Descrizione delle conoscenze e competenze acquisite durante il percorso di quest'anno scolastico, in termini, degli apprendimenti e competenze relative e relative.

di terra e di acqua
sono in grado di spiegare il lavoro e di gestire un'azienda.

Imprenditoria e Innovazione

Un progetto collettivo "Imprenditoria e Innovazione" coinvolgerà
almeno 100 studenti universitari e 10 docenti. Il corso ha durata
di 10 ore (5 ore in aula e 5 ore di esercitazioni) dal giovedì 20 al 30
novembre 2014 in aula.