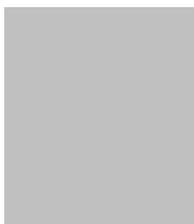


## INFORMAZIONI PERSONALI

FABIO PIZZICOLI



Sesso M | Data di nascita

| Nazionalità italiana Coniugato

ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

Dal gennaio 2014

**Socio amministratore Prima Classe sas -**

La Fabbrica del Buongusto Via Sempione 151, Crevoladossola

[www.fabbricabuongusto.it](http://www.fabbricabuongusto.it)**Attività o settore** laboratorio di produzione artigianale di gelateria, pasticceria e conserve alimentari

Dal marzo 1997 al gennaio 2014

**Socio amministratore Prima Classe snc - IMPRESA COMMERCIALE**

Gestione alberghi e ristoranti a Bognanco (VB) e Crodo (VB)

**Attività o settore** Gestione di alberghi con ristorazione, bar, sala da ballo, attività di catering.  
Chef di cucina.

Dal gennaio 1996 al marzo 1996

**Consulente di cucina Italiana presso Ristorante AI PONTE – TOKIO – Giappone**

Estate 1995 e 1996

**Direttore del Centro Salute Hotel San Lorenzo di Bognanco terme- VB**

Dal 1994 al 1997

**Docente di cucina Italiana ai Master di Cucina – Italian Culinary Institute, per allievi provenienti dal Giappone**

Dal settembre 1993 al maggio 1995

**Insegnante presso Istituto Professionale Alberghiero ROSMINI di Domodossola**

Insegnante di Tecnologia alberghiera e Pratica Operativa

Insegnante di Tecnica Amministrativa Alberghiera

Insegnante di Laboratorio di cucina

Dal 1985 al 1993

**Cuoco, e chef di cucina in varie strutture alberghiere e della ristorazione in Italia ed all'estero.**

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Dal settembre 1988 al maggio 1990

**Tecnico delle attività alberghiere e della ristorazione**

Diploma di maturità conseguito presso Istituto Professionale Alberghiero Rosmini di Domodossola

Materie di studio: lingue Inglese e francese, tecnica alberghiera, amministrazione, diritto, economia politica, psicologia del turismo, geografia turistica,

Dal settembre 1985 al maggio

1988 Diploma di qualifica, addetto ai servizi alberghieri di cucina

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

Inglese e francese

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Buono	Buono	Buono	Buono	buono
B1				

Competenze comunicative

- possiedo competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza nel campo della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera, attitudine al lavoro di gruppo.

Competenze organizzative e gestionali

- ottima capacità organizzativa e gestionale, approccio propositivo alle problematiche gestionali

Competenze professionali

- competenze nel campo della gastronomia, organizzazione funzionale delle cucine d'albergo e della ristorazione, gestione eventi e catering.
- Conoscenza e applicazione delle norme igienico sanitarie nell'ambito della lavorazione degli alimenti, secondo il metodo haccp e il reg. CE 852/2004
- Conoscenza delle normative fiscali ed amministrative della gestione d'impresa commerciale
- elaborazione di piani di marketing dell'impresa turistico-ricettiva.

Competenza digitale

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Intermedio	intermedio	Intermedio	Base	Base

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)

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

- 1995 co-autore del testo RICETTE OSSOLANE, Pizzicoli F. e Bartolucci S. – Gubetta Editore – Domodossola
- Da Gennaio 1992 a Gennaio 1993 – Servizio Civile – assistenza Domiciliare e servizi socio assistenziali- Comunità Montana Val Sessera – Pray Biellese

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.