INFORMAZIONI PERSONALI	Gian Paolo Lambertucci nato a Macerata il 01/10/1974 Via Lazio n° 27, 62014 Corridonia MC 3688037795 gianpaololambertucci@libero.it
OCCUPAZIONE DESIDERATA	cuoco/ristoratore
ESPERIENZA PROFESSIONALE 04/2011-alla data attuale	Gestore socio bar, ristorante, pizzeria Dal 2011 svolge i seguenti corsi -Maggio\ Giugno 2011 (20 ore) -Giugno\Luglio 2012 (20 ore) -Giugno\Luglio 2014 (20 ore) -Maggio\Luglio 2015 (40 ore) -Gennaio\Aprile 2016 (50 ore) Galliano lungomare centro viale Giacomo Matteotti Conc. Com. 24/A 62012 Civitanova Marche MC
Luglio/2013-Maggio/2015	corsi di cucina e pizzeria come docente per gli enti accreditati dalla Regione Marche BIT srl via Pietro Nenni 4, 62029 Tolentino MC Targhet via Leonardo Da Vinci 345, Sant'Elpidio a Mare FM
Luglio 2015	Docente di Scuola di cucina per bambini "Bimbi in cucina", presso Taverna pizzeria Galliano, V.le Matteotti, Civitanova MC
Aprile – Giugno 2015	Docente corso di pizzeria presso Taverna Pizzeria Galliano, V.le Matteotti, Civitanova MC
Aprile 2015- Maggio 2015	Docente corso di pizzeria con forno a legna: preparazione della pizza e corretto utilizzo delle attrezzature. Preparazione impasto, lievitazione e condimenti presso Target Fermo
Dal 2014 ad oggi	Docente corso di cucina a 4 mani "Bimbi in

	Cucina! Imparare a cucinare con lo chef" Presso Taverna Pizzeria Galliano, V.le Matteotti, Civitanova Marche MC
2014	Stage con lo chef Michele Biagiola
Novembre 2013- Gennaio 2014	Docente corso pizzeria presso Target Fermo
24 Settembre 2012	Partecipazione agli incontri "il gusto della Domenica" presentazione ed interpretazione Del pesce d'autunno in abbinamento ai legumi. Presso Civita enoteca maceratese
Ottobre/2006-Agosto/2012	Gestore socio ristorante 1 Taverna x Loro snc L.go Crescimbeni 3, 62020 Loro Piceno MC
Dicembre 2011	Docente corso di abbinamento cucina-vino Presso 1Taverna X loro snc, L.go Crescimbeni 3, 62020, Loro Piceno MC
Novembre- Dicembre 2010	Docente corso di cucina "A scuola di cucina" Promosso dall'associazione Kombo Presso Rosticceria- Tavola Calda Ci.Bo Civitanova Marche MC
2007- 2008	Docente corsi periodici di cucina tradizionale Rivisitata presso 1 Taverna X Loro snc L.go Crescimbeni 3, 62020, Loro Piceno MC
Giugno/2005-Luglio/2006	Cuoco ristorante Le Logge corso Giannelli 34, 62010 Urbisaglia MC
2004- 2005	Docente corsi periodici di cucina tradizionale Presso ristorante Le Briciole di Pollicini srl Via G.Falcone 27/29 – 62010 Pollenza (MC)
Aprile/2003-Maggio/2005	Cuoco, socio gestore ristorante Le Briciole di Pollicino srl via G. Falcone 27/29 62010 Pollenza MC

Aprile/2000-Marzo/2003	Cuoco ristorante Il Casolare dei Segreti contrada S. Lorenzo 28, 62010 Treia MC
Gennaio/1999-Marzo/2000	secondo Cuoco ristorante Due Cigni via Santissima Annunziata 16, 62010 Montecosaro Scalo MC
Gennaio/1997-Dicembre/1998	secondo Cuoco ristorante Le Case Contrada Mozzavinci 16/17, 62100 Macerata MC
Gennaio/1995-Dicembre/1996	secondo Cuoco ristorante Hotel Royal Piazza Piccolomini 3, 63900 Casabianca di Fermo FM

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

200 ad oggi	Corsi di aggiornamento della Federazione Italiana cuochi
1996	Corso di tre giorni con lo Chef Igles Corelli
1996	corso di tre giorni con lo Chef Sergio Mei
1995	corso di aggiornamento all'Istituto Etoile di Venezia
28/05/1990	conseguito attestato di qualifica al termine di un corso di durata biennale, rilasciato dalla Regione Marche di Ristorazione Cucina con la qualifica di Commis Cucina valutazione 79/100 presso Hotel Marche Tolentino MC
1988	Attestato professionale regionale scuola Alberghiera. Istituto Professionale Alberghiero Tolentino.

This document was created with Win2PDF available at http://www.win2pdf.com.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.
This page will not be added after purchasing Win2PDF.