

# Francesco Scidà

## Curriculum Vitae

### Dati Anagrafici

Francesco Scidà  
Nato a Chioggia il 7/12/2004  
Residente a Ceregnano

### Profilo professionale

Persona affidabile, con poca esperienza. Professionista capace di lavorare in squadra, con conoscenze in materia di sicurezza alimentare, di presentazione dei piatti e di gestione delle scorte. Efficiente multi-tasker con talento e passione per il calcio.

### Capacità e competenze

Manualità e velocità di esecuzione  
Puntualità  
Capacità di organizzazione e pianificazione  
Attitudine al lavoro in team  
Doti relazionali  
Elementi di igiene e sicurezza sul lavoro  
Formazione sulla sicurezza

### Esperienze lavorative e professionali

Aprile 2022 - Maggio 2022  
CIPPA'S Bar Ristorante Pizzeria Hotel - Villadose, Ro  
Aiuto cuoco (alternanza scuola lavoro)  
Assistenza alla brigata di cucina per le attività di allestimento e sgombero dei piani di lavoro.  
Allestimento dell'area di lavoro per il cuoco con utensili e stoviglie adatte al tipo di lavorazione.  
Supervisione degli standard di igiene e pulizia nel rispetto della normativa HACCP.  
Organizzazione rapida del piano di lavoro predisponendo utensili e ingredienti.  
Controllo e rifornimento della dispensa e delle celle frigorifere.  
Lavaggio, pulizia e lavorazione di pesce fresco, molluschi e crostacei.  
Impiattamento delle portate in base ai parametri estetici richiesti.  
Igienizzazione degli ambienti e delle attrezzature di lavoro.



Istruzione e formazione

IPSEOA Giuseppe Cipriani di Adria Adria (RO)  
Proseguendo gli studi presso l'istituto alberghiero “Giuseppe Cipriani” di Adria  
Enogastronomia

Hobby e interessi

Passione per il calcio e il gioco di squadra  
Interesse per le politica

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".