



Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Nome(i) / Cognome(i) **Leopoldo Gerbore**

Indirizzo(i)

Cellulare

E-mail

Data di nascita

	Sesso	Maschile
	Date	01/07/2023 -10/01/2024
	Lavoro o posizione ricoperti	Manager di ristorazione
	Principali attività e responsabilità	Gestione dello staff, gestione dei fornitori e delle materie prime organizzazione delle prenotazioni e gestione di cassa.
Nome e indirizzo del datore di lavoro		
	Tipo di attività o settore	
	Date	11/04/2023
	Lavoro o posizione ricoperti	Docente
	Principali attività e responsabilità	Docenza corso SAB 2022 formazione per l'esercizio di alimenti e bevande e di vendita di prodotti alimentari
Nome e indirizzo del datore di lavoro		
	Tipo di attività o settore	
	Date	08/05/2023
	Lavoro o posizione ricoperti	Esaminatore
	Principali attività e responsabilità	certificazione delle competenze previste nell'ambito del corso denominato “Nouveau départ – cuisine 1
Nome e indirizzo del datore di lavoro		Assessorato Sviluppo economico, Formazione e Lavoro, Trasporti e Mobilità sostenibile
	Tipo di attività o settore	esperto abilitato all'esercizio della funzione “Realizzazione delle attività valutative per gli aspetti di contenuto curricolare e professionale”;

Date	22/04/2021
Lavoro o posizione ricoperti	Docente
Principali attività e responsabilità	Docenza corso SAB 2021 formazione per l'esercizio di alimenti e bevande e di vendita di prodotti alimentari
Nome e indirizzo del datore di lavoro	
Tipo di attività o settore	
	1
Date	0/06/2021-30/08/2021
Lavoro o posizione ricoperti	Docenza
Principali attività e responsabilità	Docenza di cucina, sala e bar creazione e realizzazione menù
Nome e indirizzo del datore di lavoro	
Tipo di attività o settore	
Date	20/04/2019-26/007/2019
Lavoro o posizione ricoperti	Docente
Principali attività e responsabilità	Docenza cucina base, nozioni di bar e di servizio di ristorazione
Nome e indirizzo del datore di lavoro	
Tipo di attività o settore	
Date	01/09/2018-30/10/2018
Lavoro o posizione ricoperti	Docenza
Principali attività e responsabilità	Docenza di cucina ,Organizzazione cucine, creazione e realizzazione menù
Nome e indirizzo del datore di lavoro	
Tipo di attività o settore	
Date	01/05/2015-26/05/2015
Lavoro o posizione ricoperti	Direzione start up
Principali attività e responsabilità	Organizzazione cucine, creazione e realizzazione menù, docenza cucina
Nome e indirizzo del datore di lavoro	
Tipo di attività o settore	
Date	07/11/2015-22/11/2015
Lavoro o posizione ricoperti	Direzione start up
Principali attività e responsabilità	Organizzazione cucine, creazione e realizzazione menù, docenza cucina
Nome e indirizzo del datore di lavoro	
Tipo di attività o settore	
Date	01/11/2012-01/05/2013
Lavoro o posizione ricoperti	Executive Chef
Principali attività e responsabilità	Direzione delle cucine, Organizzazione Menu, programmazione food cost, gestione dei ristoranti e del personale customer satisfaction..
Date	05/11/2011-10/11/2011 & 1\2/11/2011 – 02/11/2012
Lavoro o posizione ricoperti	Chef Executive
Principali attività e responsabilità	Direzione delle cucine, Organizzazione Menu, programmazione food cost, gestione dei ristoranti e del personale.
Date	01/11/2011-
Lavoro o posizione ricoperti	Docente

Principali attività e responsabilità Docente di tecniche di cucina e gestione P.E: nel 2° corso di abilitazione REC della R.A.V.A organizzato dalla ditta I.S.A.
 Nome e indirizzo del datore di lavoro ISA formazione Reg. borgnalle 11/a 11100 Aosta
 Tipo di attività e settore Formazione professionale

Date 01/11/2010-31/02/2011

Lavoro o posizione ricoperti Chef Executive

Principali attività e responsabilità Direzione delle cucine, Organizzazione Menu, programmazione food cost, gestione dei ristoranti e del personale

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Tipo di attività e settore

nella struttura : She she resort in Diani Tiwi

Date

04/11/2009

Lavoro o posizione ricoperti Docente

Principali attività e responsabilità presso la il ristorante "mangia pesce"
 A Tokyo e organizzatore di vari buffet nell'ambito della fiera J.A.T.A
 (fiera internazionale del turismo a Tokyo)

Date 27/10/2008

Lavoro o posizione ricoperti Docente

Principali attività e responsabilità Docente di cucina Italiana presso la J.&W "Jonsons & Wales" culinary university
 Per un modulo a Providence, Rhode Island U.S.A.
 Per il secondo modulo a Charlotte, Nord Carolina U.S.A

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Tipo di attività e settore

Jonson & Wales Culinary University

Formazione pratica e teorica

Date

Lavoro o posizione ricoperti Docente

Principali attività e responsabilità Docenza e divulgazione
 Nome e indirizzo del datore di lavoro TCA Texas Culinary Academy Austin Texas USA le Cordon Bleu project
 Tipodi attività o settore Formazione pratica e teorica

Madrelingua(e) **Italiano**

Altra(e) lingua(e)

Autovalutazione
 Livello europeo (*)

Francese

Inglese

Tedesco

Spagnolo

Comprensione				Parlato				Scrittura	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
C2	Utente avanzato	C2	Utente avanzato	C2	Utente avanzato	C2	Utente avanzato	C2	Utente avanzato
B2	Utente autonomo	C1	Utente avanzato	B1	Utente autonomo	B1	Utente autonomo	B1	Utente autonomo
A2	Utente base	A2	Utente Base	A2	Utente base	A1	Utente base	A1	Utente base
A2	Utente base	A1	Utente base	A1	Utente base	A1	Utente base	A1	Utente base

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze sociali	Buone capacità relazionali, di costruire e motivare il gruppo, comunicazione verbale e non verbale.
Capacità e competenze organizzative	Ottime capacità organizzative, buone capacità di leadership.
Capacità e competenze informatiche	Buona conoscenza dell'utilizzo del sistema operativo Mac & Microsoft , excel, word, internet e posta elettronica
Patente	B

Dichiarazione sostitutiva attestante la data di aggiornamento del CV, la veridicità di quanto dichiarato, ai sensi del DPR 445/2000, il nonché consenso al trattamento dei dati personali nel rispetto del D.lgs 196/2003
(Autorizzo il trattamento e la gestione dei dati da me trasmessi ai sensi del Decreto Legislativo n. 196 del 30 Giugno 2003).

Data

Firma