

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	Giovanni La Rosa
Indirizzo	VIA GIUSEPPE UNGARETTI N° 10, 90011 BAGHERIA, PROVINCIA DI PALERMO
Telefono	091-967813 Cellulare: 333-2941568 / 393-8477126
Codice Fiscale	LRSINN62A07A546J
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	07/01/1962
E-mail	giovannilarosa@hotmail.it
Pagina web	www.larosa.cucinartusi.it

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

1979 A 1989

Il Dolce S.R.L., di Valvola Salvatore, via Papa Giovanni XXIII°, Bagheria
Pasticceria
Pasticciere
Addetto alla preparazione base di pasticceria

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

1990 A 1990

Bar Ester, via del Cavaliere, Bagheria
Pasticceria – Gelateria – Rosticceria
Pasticciere
Preparazione torte e mignon

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

1990 A 1992

Ristorante Matahari, Bagheria
Ristorante - Pizzeria
Pasticciere
Torte da credenza, dessert al piatto

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

1995 A 1997 2000 A 2002

Bar Sicilia, Bagheria
Pasticceria – Gelateria – Tavola calda
I° pasticcere – gelatiere
Torte moderne, dessert e gelati

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

1990 a 2003

Gelateria Anni 20 S.R.L., di La Rosa Gagliano, via B. Mattarella, Bagheria
Gelateria – Creperia
Pasticciere – Gelatiere
Responsabile Laboratorio II - Decoratore

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

2000 a 2003

Pasticceria Cappello, via Colonna rotta, Palermo
Pasticceria – Cioccolateria – Gelateria
Collaborazione pasticceria artistica e cioccolateria
Ricerca e approfondimento sui temi dei simposi di pasticceria

2001 a 2009, in corso

Buon Pane, di Alcamo Antonina, via Ludovico Ariosto, Bagheria
Panificio – Pasticceria – Gelateria
I° pasticcere – gelatiere
Responsabile settore Gelateria e Pasticceria

1997 A 1998 2005 a 2009, in corso

Panificio Gagliano
Panificio – Pasticceria - Gelateria
Pasticciere – Gelatiere
Responsabile settore Gelateria e Pasticceria

Estate 2003 a estate 2004

Bar Bellevue di Lombardo ad Altavilla Milicia
Bar, gelateria, rosticceria, pasticceria,
I° gelatiere
Responsabile Gelateria

2004 a 2005

Lippolis Putignano, Bari
Industria semilavorati per pasticceria e gelateria
Tecnico di gelateria
Tecnico di gelateria per la Sicilia

Estate 2005

Antica Residenza Don Ciccio, di Castronovo
Ristorante, Sala trattenimenti
Scultore di vegetali
Scultore di vegetali

2006

Ristorante Il Bragone di Marco Facco, Termini Imerese
Ristorante – Pizzeria
Pasticceria – Scultura di vegetali
Collaborazione e formazione nel settore dessert e decorazioni

2007

Siliqua di Barbiera Filippo – Associazione eno-gastronomica
Enologia
Chef decoratore e chef cucina
Collaboratore

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Novembre – Dicembre 2008

Urban Bagheria
Progetti culturali
Chef pasticciere
Pasticceria tipica

Febbraio – Maggio 2009

Urban Bagheria
Progetti culturali
Chef pasticciere
Pasticceria tipica

Luglio 2009

Pantelleria
Workshop pasticceria
Chef pasticciere
Pasticceria tipica siciliana

Da ottobre 2009, in corso

Hotel Hilton Villa Igea
Hotel
Pastry Chef
Preparazione torte moderne e dessert a piatto e torte monumentali

Dicembre 2009

Pasticceria Virga di Francesco Virga
Pasticceria-Cioccolateria-Bar-Gelateria
Pastry Chef
Preparazione torte moderne, sculture di cioccolato e lavorazione artistiche di tendenza.

Novembre 2009

Miraco Bagheria
Laboratori pasticceria-gelateria
Pastry chef – cioccolattiere
Corso di sculture di cioccolato 1° livello

Febbraio 2010

Associazione cuochi di Agrigento
Associazione F.I.C.
Maestro cioccolattiere
Sculture di cioccolato 1° livello

Maggio 2010 *In corso...*

Casetta Bianca (Casteldaccia)
Pasticceria, Gelateria, Gastronomia
Maestro pasticciere Capo
Pasticceria classica, torte moderne, Gelateria

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

2001 a 2002

II° I.P.S.S.A.R. Franca Florio Jacona, Corso dei Mille, Palermo
Esperto in Pasticceria – Gelateria.

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

2002 a 2003

II° I.P.S.S.A.R. Franca Florio Jacona, Corso dei Mille, Palermo
Esperto in Pasticceria – Gelateria.

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

2003 a 2004

II° I.P.S.S.A.R. Franca Florio Jacona, Corso dei Mille, Palermo
Esperto in pasticceria – gelateria.

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

2004 a 2005

II° I.P.S.S.A.R. Franca Florio Jacona, Corso dei Mille, Palermo
Esperto in pasticceria – gelateria.

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

2005 a 2006

II° I.P.S.S.A.R. Franca Florio Jacona, Corso dei Mille, Palermo
Esperto in pasticceria – gelateria.

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

2004 a 2005

I.P.S.S.A.R. Paolo Cascino, via Fattori, Palermo
Esperto in pasticceria – gelateria.

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

2005 a 2006

I.P.S.S.A.R. Paolo Cascino, via Fattori, Palermo
Esperto in Cucina – Modulo Eco-Ristorazione – Cucina Biologica.

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

2005 a 2006

I.P.S.S.A.R. Paolo Cascino, via Fattori, Palermo
Progetto P.O.N.: "Vivi la tua scuola e la tua città"
Corso di decorazione artistica (scultura di vegetali e sculture di cioccolato)
Esperto in decorazioni artistiche

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

2004 a 2005

I.P.S.S.A.R. Sen. G. Molinari, contrada Marchese, Sciacca
Esperto in pasticceria – Gelateria - Cioccolateria

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

2005 a 2006

I.P.S.S.A.R. Sen. G. Molinari, contrada Marchese, Sciacca
Esperto in Pasticceria – Decorazioni Artistiche Zucchero tirato e colato – Sculture di Cioccolato

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

2005 a 2006

I.P.S.S.A.R. Mursia, Carini

Esperto in Pasticceria e Gelateria – Modulo storico della Gelateria e della Pasticceria – Alimentazione – Gelateria I° Livello

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

2005 a 2006

I.P.S.S.A.R. a Favara

Esperto in Pasticceria – Modulo di Pasticceria Artistica

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

2006 a 2007

I.P.S.S.A.R. a Favara

Esperto in Pasticceria - Gelateria – Modulo di Pasticceria e Gelateria I° e II° livello

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

2006 a 2007

I.P.S.S.A.R. Pietro Piazza, Palermo

Esperto in Pasticceria - Gelateria – Modulo di Gelateria II livello

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

2006 a 2007

I.P.S.S.A.R. Pietro Piazza, Palermo

Esperto in Pasticceria tradizionale – Modulo di Pasticceria tradizionale II livello

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

2006 a 2007

I.P.S.S.A.R. Mursia, Carini

Esperto in Pasticceria - Gelateria – Modulo di Bilanciamento di pasticceria tradizionale I livello

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

2006 a 2007

I.P.S.S.A.R. Mursia, Carini

Esperto in Pasticceria - Gelateria – Modulo di Bilanciamento di Gelateria II livello

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

Settembre 2007

I.P.S.S.A.R. Pietro Piazza, Palermo

Commissario d'esame per la Terza Area

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

Novembre – Dicembre 2007

Scuole elementari statali “Giuseppe Cirrincione”, Bagheria

Esperto in cucina – Progetto “Un amore di mare”, laboratorio gastronomico

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

2007 a 2008

I.P.S.S.A.R. Pietro Piazza, Palermo

Esperto in Pasticceria - Gelateria – Modulo di Bilanciamento di Gelateria I e II livello

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

2007 a 2008

I.P.S.S.A.R. Pietro Piazza, Palermo
Esperto in Pasticceria - Gelateria – Modulo di Bilanciamento di Pasticceria I e II livello

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

2007 a 2008

I.P.S.S.A.R. Mursia, Carini
Esperto in Pasticceria - Gelateria – Modulo di Bilanciamento di Pasticceria banchettistica I e II livello

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

2007 a 2008

I.P.S.S.A.R. Paolo Cascino, via Fattori, Palermo
Esperto in Cucina, modulo Cucina Regionale Siciliana

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

2007 a 2008

I.P.S.S.A.R. a Favara
Esperto in Pasticceria - Gelateria – Modulo di Torte moderne

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

2007 a 2008

I.P.S.S.A.R. a Favara
Esperto in Pasticceria - Gelateria – Modulo di Pasticceria moderna e Cioccolato artistico

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

Gennaio 2008

I.P.S.S.A.R. Paolo Borsellino, Pallavicino
“Buon Compleanno Paolo”, in memoria del giudice Paolo Borsellino

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

Ottobre 2008

I.P.S.S.A.R. Pietro Piazza, Palermo
Commissario d'esame terza area

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

2008 a 2009

I.P.S.S.A.R. Pietro Piazza, Palermo
Esperto di pasticceria. Modulo Pasticceria base primo livello/secondo livello

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

2008 a 2009

I.P.S.S.A.R. Pietro Piazza, Palermo
Esperto di gelateria. Modulo Gelateria base primo livello.

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

2008 a 2009

I.P.S.S.A.R. a Favara

Esperto di pasticceria e gelateria. Modulo Pasticceria da forno secondo livello.

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

2008 a 2009

I.P.S.S.A.R. Mursia, Carini

Esperto di pasticceria. Modulo pasticceria primo livello.

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

2008 a 2009

I.P.S.S.A.R. Paolo Cascino, via Fattori, Palermo

Esperto di cucina. Modulo cucina creativa.

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

Ottobre 2009

I.P.S.S.A.R. Pietro Piazza, Palermo

Commissario d'esame terza area

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

Novembre - Dicembre 2009

Green Life

Docente in Pasticceria e gelateria

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

Novembre - Dicembre 2009

Green Life

Torte moderne e cioccolato artistico

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

26 Novembre 2009

I.p.s.s.a.r. Gaspare Ambrosini Favara

Giudice concorso regionale

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

Gennaio 2010

I.p.s.s.a.r. Gaspare Ambrosini Favara

Docente Pasticceria e Panificazione

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

Febbraio 2010

I.p.s.s.a.r. Paolo Borsellino Palermo

Docente Pasticceria, modulo pasticceria di tendenza

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

Febbraio- Aprile 2010
I.p.s.s.a.r. Pietro Pizza Palermo
Docente Pasticceria, Gelateria 1° e 2° livello

**ESPERIENZA LAVORATIVA SCOLASTICA
TERZA AREA PROFESSIONALE**

- Date (da – a)
- Nome della scuola
- Tipo di impiego

Maggio – Luglio – Novembre 2010
Green life
Docente Pasticceria fine, cioccolato artistico 1° e 2° livello

**CONCORSI
NAZIONALI E
INTERNAZIONALI**

Mia Artistica 2005 RIMINI

Medaglia di bronzo, punteggio 62\80, premio speciale "Les mademoiselles d'Avignon", pittura su pastigliaggio

Collaboratore nel Culinary Team Palermo in occasione della Igeho Basilea Novembre 2005, Concorso Mondiale di Cucina

*Culinary Team Palermo,
bronzo squadra, bronzo pasticceria, oro in sculture vegetali*

MIA Artistica 2006 RIMINI

*Medaglia di bronzo 56,2 / 80 scultura di cioccolato – "Metamorfosi"
Medaglia di bronzo 61,3 / 80 scultura di cioccolato – "La rivelazione dell'amore"
Medaglia d'argento 63,7 / 80 pittura su pastigliaggio – "I miti della Conca d'Oro"*

Internazionali d'Italia Tirreno C.T. M.Massa 2006

*Culinary Team Palermo Febbraio 2006
Campione d'Italia Cucina Fredda*

MIA Artistica 2007 Rimini

*Medaglia d'argento 67,80 / 80 scultura su pastigliaggio – "Maya"
Medaglia d'argento 68 / 80 pittura su pastigliaggio – "Terra mia"
Medaglia d'oro 72 / 80 pittura su pastigliaggio – "Natività"*

Internazionali d'Italia Tirreno C.T. M.Massa 2007

Medaglia d'Oro 72 / 80 pittura su pastigliaggio - "I tesori del Mare"

Internazionali d'Italia Tirreno C.T. M.Massa 2008

*Componente Culinary Team Palermo
Campione d'Italia Cucina Fredda*

Internazionali d'Italia Tirreno C.T. M.Massa 2009

Componente Culinary Team Palermo, Medaglia di bronzo

Internazionali d'Italia Tirreno C.T. M.Massa 2010

*Componente titolare Culinary Team Palermo / Chef Decoratore cucina fredda;
Argento squadra cucina freddo;*

*Oro 96.70 / 99 (Scultura in cioccolato tutto tondo "Genesi")
Bronzo 73.50 / 99 in scultura di cioccolato plastico (In fondo il mare vive)
Argento 87.50 / 99 in scultura di cioccolato plastico (Dolce inquietudine)*

American Gourmand 2010

(avvenimento mondiale della ristorazione)

Rappresentante per l'Italia Pastry chef

Settembre 5-7 2010 Docenza internazionale Pasticceria tipica Siciliana

Rimini Bellaria (4 Ottobre 2010)

(Concorso Gastronomico Italia- Centro Nord)

Classificazione 1° assoluto 2° assoluto 3° assoluto Sculture artistiche

Culinary World Cup Luxenburg

(Coppa del mondo di cucina)

Categoria D2 Medaglia d'Argento "Woman" (Scultura in cioccolato)

Categoria D2 Medaglia di Bronzo "Il Peccato" (Scultura in cioccolato)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

1973 a 1976

Scuola Media Giosuè Carducci, via Diego d'Amico, Bagheria

Scuola Media

Buono

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

1983 a 1984

Corso Regionale Segretario d'Azienda Commerciale, Santa Flavia

Segretario d'Azienda

47/60

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

1985 a 1985

Corso provato di Dattilografo, Bagheria

Dattilografo

Ottimo

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

2001 a 2002

Diploma di qualifica Operatore dei Servizi di Ristorazione – Settore Cucina, Scuola II° I.P.S.S.A.R. Franca Florio Jacona, Corso dei Mille, Palermo

Operatore del Settore Cucina

74/100

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

2002 a 2003

Abilitazione per il 5° anno come Tecnico dei Servizi Alberghieri, Scuola II° I.P.S.S.A.R. Franca Florio Jacona, Corso dei Mille, Palermo

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

2003 a 2004

Diploma di Tecnico dei Servizi Alberghieri

Tecnico dei Servizi Alberghieri

60/100

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Dal 2004

Federazione Italiana Cuochi (F.I.C.)

Membro

2006

Progetto Apicius – presso le sedi dell' I.P.S.S.A.R. di Palermo "Pietro Piazza"

Ingegneria dei menù

88/100

2006

Progetto Apicius – presso le sedi dell' I.P.S.S.A.R. di Palermo "Pietro Piazza"

Gestione delle risorse umane

95/100

Maggio 2007

Selezione per componente del Culinary Team Palermo

Pasticceria e decorazioni

Pastry chef titolare

Gennaio 2010

Federazione Nazionale Personal Chef

Membro

Gennaio 2010

Associazione professionali cuochi italiani

Membro

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Settembre 2010

Associazione Aregala International

Associazione chef d'eccellenza

Pastry chef onorario

Membro docente Internazionale

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Novembre 2010

CE.SI.FO.P

Corso di Spagnolo secondo livello

Ottimo

ESPERIENZA CULTURALE

- Date (da – a)
- Tipo di attività
 - Presso

2003 (in corso)

Pittura

Associazione “Amici del colore” - Bagheria

ESPERIENZA CULTURALE

- Date (da – a)
- Tipo di attività
 - Presso

Luglio 2004

Esposizione pittorica dell’opera “nudo di donna con braccia aperte – omaggio a Modigliani”

Associazione “Amici del colore” – Bagheria

ESPERIENZA CULTURALE

- Date (da – a)
- Tipo di attività
 - Presso

2006

Scultura

Professore Enzo Puleo

ESPERIENZA CULTURALE

- Date (da – a)
- Tipo di attività
 - Presso

Aprile 2007

Mostra Artistica “Pittura e Scultura 2 aprile”

Palazzo delle Aquile – Palermo

ESPERIENZA CULTURALE

- Date (da – a)
- Tipo di attività
 - Presso

Maggio 2008Mostra Artistica Pittorica collettiva, *Omaggio alla pittura di avanguardia e pittura impressionistica.*

Palazzo Cutò - Bagheria

ESPERIENZA CULTURALE

- Date (da – a)
- Tipo di attività
 - Presso

Maggio 2008

Kermess d'arte di pittura - Collettiva

Circolo Ufficiali E.I. – Palermo

ESPERIENZA CULTURALE

- DATE (DA – A)
- TIPO DI ATTIVITÀ
 - PRESSO

Autunno 2008

Docente in Pasticceria Tradizionale (CE.SI.FO.P)

Delia (Corso di Pasta Reale per bambini diversamente abili)

ESPERIENZA CULTURALE

- Date (da – a)
- Tipo di attività
 - Presso

Giugno 2010

Collettiva Pittura-Scultura (pittura a olio, scultura a cioccolato)

Palazzo Fatta E.I. – Palermo

ESPERIENZA CULTURALE

- DATE (DA – A)
- TIPO DI ATTIVITÀ
 - PRESSO

Ottobre 2010

Docente in Pasticceria Tradizionale (Corso di Pasta Reale per bambini diversamente abili)

Associazione Giuseppe Bagnera (nei locali Baia del sole Porticello)

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

PRIMA LINGUA ITALIANO
ALTRE LINGUE

- Capacità di lettura BUONO
- Capacità di scrittura BUONO
- Capacità di espressione orale BUONO

ALTRE LINGUE

- Capacità di lettura SPAGNOLO BUONO
- Capacità di scrittura BUONO
- Capacità di espressione orale BUONO

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

Viaggi in America Latina, Grand Tour del Messico, la cultura delle civiltà precolombiane, Venezuela, Costa Rica, Brasile, Santo Domingo, la cultura e le tradizioni delle popolazioni indigene – amazzoniche, la cultura asiatica, Singapore, Bali, Hong Kong, Bangkok

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Ottima competenza di attrezzature nel settore Pasticceria – Gelateria - Cucina
Capacità organizzative e competenze di lavoro di gruppo.

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

Chitarra Classica (solfeggio, chiave di violino), Pittura Contemporanea (disegni dal vero, lavorazione artistica su pastigliaggio con tempere alimentari, aerografia), Scultura (tecniche bassorilievo e tuttotondo)

Mostra Pittura "Associazione Amici del Colore" Roccabianca Gennaio 2006 (Marineo)

Mostra Pittura "Associazione Amici del Colore" Bagheria-Palazzo Cutò – 13-21 Settembre 2007

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

Letteratura Classica, interesse nella Borsa e nella Finanza, Arte pittorica e scultorea, conoscenze nelle materie prime territoriali.

Associazione "Thalassa Onlus" – Donatore di sangue dal 2005 al 2008

PATENTE O PATENTI

Patente per autoveicoli B

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 196/2003.

Bagheria li ___/___/___

NOME E COGNOME (FIRMA)

Giovanni La Rosa
