

CURRICULUM VITAE

Marco Russo

Dati personali

Data e luogo di nascita: 29/01/1991 Scafati (SA)

città residenza: Vimodrone

email: russo.marco9111@gmail.com

Esperienze lavorative

- Dal 30 giugno 2007 all'8 giugno 2009
con frequenza lavorativa solo week-end presso il Ristorante Il Moro
Salvatore Butticè, via Paravicini 44, Monza (MI) 20052
Ristorante
Aiuto cuoco
Addetto alla preparazione di antipasti e secondi piatti a base di pesce
Addetto alla preparazione di dessert, alla preparazione di pane fresco e al riassetto delle
attrezzature di lavoro
- Dal 18 aprile 2011 al 30 luglio 2011
Auchan spa, Vimodrone
Supermercato – Gdo
Addetto vendita – reparto panetteria
Reso merce – Carico banchi con pane fresco.- confezionamento – controllo scadenze -
preparazione e cottura –riassetto attrezzature
- Dal 5 settembre 2011 al 3 agosto 2012
Fimi catering, Carugate
Aiuto cuoco
Addetto alla preparazione di contorni caldi e freddi, alla preparazioni di secondi
Addetto caffetteria, paninoteca e al riassetto delle attrezzature di lavoro
Addetto consegne pasti pronti con uso di furgone aziendale
- Dal 21 gennaio 2013 al 26 giugno 2019
Esselunga Spa, Pioltello
Supermercato – Gdo
Assistente (vice responsabile) – reparto panetteria
Addetto alla panificazione e cottura – riassetto attrezzature
Confezionamento, Carico banchi con pane fresco – controllo scadenze –
Rifornimento scaffali con prodotti da forno, ordini merce, sistemazione magazzino,
programmazione giornaliera delle attività
- Dal 8 settembre 2019 a tutt'ora
Galbani Spa, Melzo
Addetto produzione e confezionamento salumi
Preparazione impasti, movimentazione carrelli materie prime, addetto alla produzione su
macchinari, confezionamento e controllo lotto, scadenze e prodotto finito

Istruzione

- **Diploma** in Tecnico dei servizi ristorativi, 2010, con votazione 84/100
- Dal 21/01/08 al 10/02/08
Stage formativo nell'ambito dei settori ristorativi presso la **Trattoria Peppino** – Carugate
- Dal 4/09/2008 al 8/09/2008
Stage formativo nell'ambito dei settori ristorativi presso l'**Azienda Fiera Milano International Spa** – **Milano**
- Dal 1/07/09 al 31/08/09
Stage formativo nell'ambito dei settori ristorativi presso l'**Hotel Savoia Palace** – **Madonna di Campiglio**
- 15/09/2009
Servizio sponsorizzato di CUCINA con il coordinamento dei proff. Cipolla Vincenzo e Moroni Angelo in occasione del **Catering La cena degli astronauti** per l'inaugurazione della mostra *L'universo Dentro – Una mostra di Arte e Scienza - Milano*
- 29/05/2010
Corso di formazione alimentaristi ai sensi del Regolamento CE N. 852/2004 Allegato 2 - Cap. XII presso l'Oratorio Don Bosco – Carugate, ottenendo l'**attestato di formazione** rilasciato dalla **ditta Marazzi Servizi**
- Biennio scolastico 2008/2010
Corso di specializzazione di III area – Esperto di cucina e alimentazione moderna

Conoscenze linguistiche

- **Lingua:** *Italiano, Inglese e Tedesco*

Vimodrone, 20 aprile 2022

N.B. visto lo scopo di utilizzo del presente Curriculum vitae, si consiglia di attenersi alle indicazioni e di non superare le due pagine.