


ENRICO RIBOLATI

CONTATTI

 37129, Verona

 0458052832

 enrico.ribolati@esu.vr.it

 05/10/1968

COMPETENZE LINGUISTICHE

Italiano: LINGUA MADRE

Inglese: A2



Elementare

Francese: A2



Elementare

SERVIZIO DI LEVA

- dal 10/03/1988 al 01/03/1989 - Corpo Alpino

Conoscenza per il settore informatico di Excel e Word e varie
Comprovata esperienza e competenza per la culinaria

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Dicembre 2004 - Attuale

Collaboratore professionale ESU A.R.D.S.U., Verona

- Collaoratore c/o Ufficio SIA
- Assegnazioni posti alloggio
- Compilazione dati MIUR
- Controllo del servizio di ristorazione

Settembre 2004 - Dicembre 2024

Responsabile centro cottura CAMST, CEREA

Aprile 2004 - Agosto 2004

Chef di cucina Food & Sweet, Verona

Gennaio 2004 - Marzo 2004

Responsabile centro cottura Euroristorazione, Verona

Marzo 1996 - Dicembre 2003

Responsabile centro cottura GAMA, San Giovanni Lupatoto

Giugno 1991 - Febbraio 1996

Chef di cucina Ristorante Lo Scudo, Soave

Maggio 1989 - Maggio 1991

Chef di cucina Ristorante San Matteo, Verona

Giugno 1985 - Aprile 1989

Cuoco Ristorante Tre Corone, Verona

- Apprendista
- Commis di cucina
- Capo partita

Giugno 1984 - Settembre 1984

Cuoco Ristorante ai Pioppi, Peschiera

- Servizio di ristorazione anche per Navigarda

Giugno 1983 - Settembre 1983

Cuoco Ristorante ai Pioppi, Peschiera

- Servizio di ristorazione anche per Navigarda

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1985

Diploma Alberghiero

IPAS Istituto Professionale Alberghiero di Stato, Bardolino