

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	GIOVANNI ZICHICHI
Indirizzo	VIA PALERMO, 16 9100 TRAPANI (TP)
Telefono	0923/551974 - 339/2132032
Fax	0923/551974
E-mail	giannizichichi@yahoo.it
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	09-05-1984 ERICE (TP)

ESPERIENZE LAVORATIVE

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Date (da – a)• Nome e indirizzo del datore di lavoro• Tipo di azienda o settore | Dal 10/12/07 ad oggi
“ Nanni ristorante-catering” Trapani www.ristorantenanni.it
Settore ristorativo |
| <ul style="list-style-type: none">• Principali mansioni e responsabilità | Chef di cucina e titolare |
| <ul style="list-style-type: none">• Date (da – a)• Nome e indirizzo del datore di lavoro• Tipo di azienda o settore• Tipo di impiego | Dal 03/06/09 al 08/06/09
“Istituto Professionale Alberghiero di Erice C.S.”
Istituto professionale
Prestazione occasionale |
| <ul style="list-style-type: none">• Principali mansioni e responsabilità | Esperto esterno della commissione di esami di qualifica |
| <ul style="list-style-type: none">• Date (da – a)• Nome e indirizzo del datore di lavoro• Tipo di azienda o settore• Tipo di impiego | Dal 18/04/07 al 15/10/07
“Ristorante giardino Corallo” San Vito Lo Capo (trapani)
Settore ristorativo
Stagionale |
| <ul style="list-style-type: none">• Principali mansioni e responsabilità | Chef di cucina (di piccola brigata) |

- Date (da – a) Dal 02/01/07 al 31/03/07
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro “Ottoemezzo” restaurant & lunge bar Trapani
 - Tipo di azienda o settore Settore ristorativo
 - Tipo di impiego Temporaneo
 - Principali mansioni e responsabilità Chef di cucina (di piccola brigata)

- Date (da – a) Dal 08/04/06 al 14/10/06
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Hotel Villaggio “Calamancina” 4 stelle San Vito lo Capo Trapani
 - Tipo di azienda o settore Settore turistico alberghiero
 - Tipo di impiego Stagionale
 - Principali mansioni e responsabilità Chef di cucina (di piccola brigata)

- Date (da – a) DAL 01 AL 07 GIUGNO 2006
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Professionale Alberghiero di Erice C.S.
 - Tipo di azienda o settore Istituto professionale
 - Tipo di impiego Prestazione occasionale
 - Principali mansioni e responsabilità Esperto esterno delle commissioni esami di qualifica

- Date (da – a) dal 08/06/06 al 09/09/06
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Ente regionale “ial – cisl”
 - Tipo di azienda o settore Istituto per la formazione professionale
 - Tipo di impiego Tempo determinato
 - Principali mansioni e responsabilità Formatore professionale (docente cuoco)

- Date (da – a) Dal 15/12/05 al 31/03/06
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Ristorante sala ricevimenti “La Pineta” Castellammare del golfo (TP)
 - Tipo di azienda o settore Settore turistico alberghiero
 - Tipo di impiego Tempo determinato
 - Principali mansioni e responsabilità Chef di cucina (di piccola brigata)

- Date (da – a) DAL 28/09/05 AL 10/10/05
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro A.C. park restaurant Trapani (America’s cup)
 - Tipo di azienda o settore Settore turistico alberghiero
 - Tipo di impiego Tempo determinato
 - Principali mansioni e responsabilità Secondo chef di cucina

- Date (da – a) DAL 19/03/05 AL 16/08/05
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Azienda Agrituristica “Baglio Fontanasalsa” Trapani
 - Tipo di azienda o settore Settore turistico alberghiero
 - Tipo di impiego Tempo determinato
 - Principali mansioni e responsabilità Responsabile della gestione dei servizi ristorativi e di banqueting

<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>DAL 07 AL 10 GIUGNO 2005</p> <p>Istituto Professionale Alberghiero di Erice C.S.</p> <p>Istituto professionale Prestazione occasionale Esperto esterno delle commissioni di esami di qualifica</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>DAL 07 AL 12 GIUGNO 2004</p> <p>Istituto Professionale Alberghiero di Erice C.S.</p> <p>Istituto professionale Prestazione occasionale Esperto esterno delle commissioni esami di qualifica</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>DAL 13/04/04 AL 18/03/05</p> <p>Azienda agrituristica “Baglio Fontanasalsa” Trapani</p> <p>Settore turistico alberghiero Tempo determinato Cuoco unico</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>DAL 01/06/03 AL 08/03/04</p> <p>Hotel villaggio “Calamancina” 4 stelle San Vito lo Capo (Trapani)</p> <p>Settore turistico alberghiero Tempo determinato Capo partita entremettier</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>MARZO 2003</p> <p>Ditta P.B. Quetzal di Castellammare del golfo TP (in occasione dei mondiali di scherma)</p> <p>Settore ristorazione Tempo determinato Capo partita rotissieur</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>DAL 03/10/02 AL 28/12/03</p> <p>“Italia lavora” sede di Palermo</p> <p>Agenzia interinale Tempo determinato Docente cuoco presso lo IAL CISL di Trapani</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro 	<p>DAL 01/07/02 AL 30/09/02</p> <p>“Ristorante Al Ritrovo” San Vito lo Capo Trapani</p> <p>Per ulteriori informazioni: www.cedefop.eu.int/transparency www.europa.eu.int/comm/education/index_it.html www.eurescv-search.com</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>lavoro</p> <p>Settore ristorazione stagionale</p> <p>Capo partita garde manger</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>DAL 01/07/01 AL 30/09/01</p> <p>“Ristorante Al Ritrovo” San Vito lo Capo Trapani</p> <p>Settore ristorazione Stagionale</p> <p>Commis di cucina</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>DAL 01/02/01 AL 30/06/01</p> <p>“Ristorante al Ponte” Trapani</p> <p>Settore ristorazione Tempo determinato</p> <p>Commis di cucina</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>MAGGIO 2001</p> <p>Hotel “Le Meridien Phoenicia” 5 stelle St. Julian Malta</p> <p>Settore turistico alberghiero</p> <p>Stage</p> <p>Stage formativo professionale</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>DAL 27/12/00 AL 02/01/01</p> <p>“Hotel Kastalia” 4 stelle Scoglitti Ragusa</p> <p>Settore turistico alberghiero</p> <p>Lavoro temporaneo</p> <p>Commis di cucina</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>DAL 15/06/00 AL 30/09/00</p> <p>Ristorante sala ricevimenti”Costa Azzurra” Trapani</p> <p>Settore ristorazione Stagionale</p> <p>Commis di cucina</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>DAL 01/02/00 AL 30/05/00</p> <p>“Playsome pub” Trapani</p> <p>Settore ristorazione</p> <p>Lavoro temporaneo</p> <p>Addetto alla panineria e friggitoria</p>
<p><i>Pagina 4 - Curriculum vitae di</i> <i>[COGNOME, gnome]</i></p>	<p>Per ulteriori informazioni: www.cedefop.eu.int/transparency www.europa.eu.int/comm/education/index_it.html www.eurescv-search.com</p>

- Date (da – a) DAL 25/12/99 AL 07/01/00
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro "HOPPS HOTEL" MAZZARA DEL VALLO TRAPANI
 - Tipo di azienda o settore SETTORE TURISTICO ALBERGHIERO
 - Tipo di impiego LAVORO TEMPORANEO
 - Principali mansioni e responsabilità COMMIS DI CUCINA

- Date (da – a) DAL 30/07/99 AL 30/09/99
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro "Ristorante Caffè San Rocco" Erice vetta (Trapani)
 - Tipo di azienda o settore Settore ristorazione
 - Tipo di impiego Stagionale
 - Principali mansioni e responsabilità Commis di cucina

- Date (da – a) Dal 05/07/99 al 20/07/99
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Villaggio albergo "La Pineta" 3 stelle Erice vetta (Trapani)
 - Tipo di azienda o settore Settore turistico alberghiero
 - Tipo di impiego Stagionale
 - Principali mansioni e responsabilità Commis di cucina

- Date (da – a) Dal 28/12/98 al 06/01/99
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Villaggio Albergo "La Pineta" 3 stelle Erice vetta (Trapani)
 - Tipo di azienda o settore Settore turistico alberghiero
 - Tipo di impiego Temporaneo
 - Principali mansioni e responsabilità Apprendista cuoco

- Date (da – a) Dal 10/06/98 al 30/09/98
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Villaggio Albergo "La Pineta" 3 stelle Erice vetta (Trapani)
 - Tipo di azienda o settore Settore turistico alberghiero
 - Tipo di impiego Stagionale
 - Principali mansioni e responsabilità Apprendista cuoco

- Date (da – a) Da Gennaio 1997 a Febbraio 1998
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro "Easy Rider pub" Trapani
 - Tipo di azienda o settore Settore ristorazione
 - Tipo di impiego Annuale
 - Principali mansioni e responsabilità Apprendista cuoco

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)

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

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

 - Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Dal 1997 al 2002
Istituto Professionale Di Stato Per I Servizi Alberghieri e della Ristorazione
Materie praticate: servizi di cucina e di ristorazione, economia e gestione delle aziende ristorative
Diploma di tecnico dei servizi ristorativi
Istruzione secondaria
- Dal 10 al 12 Marzo 1999
Istituto Professionale Di Stato Per I Servizi Alberghieri e della Ristorazione
Corso di aggiornamento su vegetali intagliati – primo livello
Attestato di partecipazione
- Dal 06 al 08 novembre 2000
Istituto Professionale Di Stato Per I Servizi Alberghieri e della Ristorazione
Corso di aggiornamento su vegetali intagliati – secondo livello
Attestato di partecipazione
- Anno 2009-2010
Corso di aspirante sommelier di 1° e 2° livello A.I.S.
Attestato di partecipazione

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

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

PRIMA LINGUA

ALTRE LINGUE

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

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.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

*Pagina 7 - Curriculum vitae di
[COGNOME, gnome]*

ITALIANO

INGLESE E FRANCESE

Livello scolastico

Livello scolastico

Livello scolastico

BUONE CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI ACQUISITE CON ANNI DI ESPERIENZA LAVORATIVA IN SETTORI TURISTICO ALBERGHIERI.

OTTIME CAPACITÀ DI LAVORO DI SQUADRA.

BUONE CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE.

NEL 2005, DAL 4/08 AL 8/08, HO PARTECIPATO ALLA 6° EDIZIONE DEL "COUS COUS DAYS", SVOLTOSI A TRAPANI, RALIZZANDO LO STAND INTITOLATO "LA CASA DEL COUS COUS".

NEL 2005 CON IL SIGN. PEPPE GIUFFRÈ (EDITORE) HO COLLABORATO PER LA REALIZZAZIONE DEL LIBRO "OFFICINA GASTRONOMICA".

NEL 2008 IN OCCASIONE DELLA FIERA "T.T.R." DI BUCAREST (ROMANIA) HO REALIZZATO UNA SERATA SICILIANA CON MENU' MINUZIOSAMENTE TRAPANESE ALL'INTERNO DI UN RISTORANTE NEL CENTRO DI BUCAREST.

NEL 2008 HO COLLABORATO ALLA REALIZZAZIONE DELLA RASSEGNA INTERNAZIONALE "BONTON" DI BONAGIA (TP) COME RESPONSABILE E CHEF DEL VILLAGGIO GASTRONOMICO DEL TONNO.

NEL 2009 HO COLLABORATO ALLA REALIZZAZIONE DELLA RASSEGNA INTERNAZIONALE "BONTON" DI BONAGIA (TP) COME RESPONSABILE E CHEF DEL VILLAGGIO GASTRONOMICO DEL TONNO.

A LUGLIO DEL 2009 SONO STATO SELEZIONATO PER PARTECIPARE AI PROVINI DELLA RINOMATA TRSMISSIONE TELEVISIVA "LA PROVA DEL CUOCO" IN ONDA SU RAI 1.

NEL 2009 HO GESTITO LA "CASA DEL COUS COUS DEL MEDITERRANEO" IN OCCASIONE DEL COUS COUS FEST A SAN VITO LO CAPO

A DICEMBRE DEL 2009 HO REALIZZATO DUE BUFFET DI CUCINA SICILIANA A BUCAREST PRESSO L'HOTEL "PULLMAN" IN OCCASIONE DI UN WORKSHOP ORGANIZZATO DALLA CAMERA DI COMMERCIO DI TRPANI

NEL 2010 HO GESTITO LA "CASA DEL COUS COUS DEL MEDITERRANEO" IN OCCASIONE DEL COUS COUS FEST A SAN VITO LO CAPO

SO USARE SUFFICIENTEMENTE BENE IL COMPUTER, CONOSCO IL WINDOWS XP, IL WORLD, L'EXCEL, L'INTERNET E LA GESTIONE DELLA POSTA ELETTRONICA.

NEL MAGGIO DEL 2004 HO PARTECIPATO AL SALONE INTERNAZIONALE DI PARMA "CIBUS" CON LA REALIZZAZIONE DI UN GELATO EMULSIONATO ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.

Per ulteriori informazioni:

www.cedefop.eu.int/transparency
www.europa.eu.int/comm/education/index_it.html
www.eurescv-search.com

ULTERIORI INFORMAZIONI**CONCORSI GASTRONOMICI E RICONOSCIMENTI:**

23/24 Maggio 2011: partecipazione al premio "MIGLIOR CHEF EMERGENTE DEL SUD", svoltosi al circolo Savoia di Napoli.

Febbraio 2011: ho partecipato ad una puntata della "prova del cuoco" su Rai 1

14 Giugno 2010: 1° classificato al concorso regionale per giovani cuochi "SICILIAMO" svoltosi a Marsala presso il "News palace hotel" di Marsala.

30 Maggio 2010: 3° classificato al "FESTIVAL DELLA GASTRONOMIA DEL MEDITERRANEO" a Bizerte (Tunisia) in rappresentanza dell'Italia

9/10 Settembre 2009: finalista alla competizione internazionale di cucina "RIGA OPEN CULINARY CUP" svoltasi a Riga (Lettonia) come unico rappresentante per l'Italia.

5/6/7 Settembre 2009: 2° classificato al concorso regionale per giovani cuochi "SICILIAMO" svoltosi a Marsala presso il "News palace hotel" di Marsala.

20 Giugno 2009: partecipazione alla gara nazionale "COUS COUS FISH" svoltasi a San Vito lo Capo.

18/19 Maggio 2009: partecipazione al premio "MIGLIOR CHEF EMERGENTE DEL SUD", svoltosi al circolo Savoia di Napoli.

1° Premio immagine per la coreografia dello stand realizzato in occasione del "COUS COUS DAYS" svoltosi a Trapani ad Agosto del 2005

22 Marzo 2002: finalista al premio nazionale di cucina "GIUSEPPE DI GAETANI" svoltosi presso l'hotel Costa Verde di Cefalù (PA)

14 Marzo 2002: finalista al secondo concorso gastronomico per professionisti "FRANCESCO PAOLO CASCINO" svoltosi presso i locali dell'IPSSAR di Erice (TP)

21 Maggio 2001: 2° classificato al 5° concorso gastronomico per allievi svoltosi presso l'IPSSAR di Erice

4/8 Ottobre 2000: finalista al 13° concorso europeo di cucina per allievi svoltosi a Berlino

25 Maggio 2000: 4° classificato al 4° concorso per allievi svoltosi presso l'IPSSAR di Erice

17/18 Maggio 1999: 3° classificato al 3° concorso per allievi svoltosi presso l'IPSSAR di Erice