


INFORMAZIONI PERSONALI

Antonioni Claudio

 Via A. Marchi, 5, 41012 Carpi (Italia)

Sesso Maschile | Data di nascita 05/02/1963 | Nazionalità Italiana

POSIZIONE RICOPERTA

ChefESPERIENZA
PROFESSIONALE

-
- | | |
|------------------------|--|
| 1978–1981 | Assistente di cucina
Vari alberghi e ristoranti italiani |
| 1983–1984 | Cuoco
Ristorante tre corone, Carpi (Italia)
- Cuoco capo con partita iva |
| 1984–1987 | Cuoco
Comune di Correggio, Correggio (Italia)
- Cuoco presso il centro preparazione pasti (600 pasti giornalieri) |
| 1987–1988 | Gestore ristorante
Sporting Club, Carpi (Italia) |
| 1988–1994 | Gestore ristorante
Ristorante MR Ciao, Carpi (Italia)
- nel corso della gestione raggiungimento delle 3 forchette della guida rossa Michelin e citazione sulle più prestigiose guide italiane ed estere |
| 1994–2001 | Docente di cucina
En.A.I.P., Reggio Emilia (Italia)
- Docenza di tecnica e pratica di cucina e sala, merceologia e taglio delle carni
- Docente di liberi corsi di cucine nelle Province di Modena, Reggio Emilia e Ferrara
- Corsi di aggiornamento per macellai |
| 2001–2004 | Docente cucina
Scuola Alberghiera A. Motti, Reggio Emilia (Italia) |
| 2001–2009 | Chef
Ristorante I Duranti, Mirabello (Italia) |
| 2009–2015 | Chef
Ristorante Il Poggio, Carpi (Italia) |
| 2015–alla data attuale | Chef
Ristorante Beerbelly, Modena (Italia) |

- Chef

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 2004 **Qualifica di operatore servizi di ristorazione**
Scuola Statale A. Motti, Reggio Emilia (Italia)
- 1979 **Attestato qualifica di cuoco**
Centro Formazione Professionale Nazareno, Carpi (Italia)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Lingue straniere	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
francese	A1	A1	A1	A1	A1

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze professionali In questi anni, facendo parte della F.I.C. di Modena e Ferrara, ho avuto l'opportunità di frequentare numerosi corsi di cucina, sala e bar, acquisendo così ulteriore capacità lavorative e organizzative nel settore della ristorazione

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente base	Utente base	Utente base	Utente base	Utente base

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

