

CURRICULUM VITAE di Carlo GASTAUDO

	<b>INFORMAZIONI PERSONALI</b>
NOME (*)	Carlo Gastaudò
INDIRIZZO	Via Bricco Miglino 9
TELEFONO	389 0290682      0141 901285
E-MAIL	carlo.g56@libero.it
NAZIONALITA'	Italiana
DATA DI NASCITA	13/12/1956

<b>ESPERIENZA LAVORATIVA (*)</b>	
<i>Date (da – a)</i>	<i>[Iniziare con le informazioni piú recenti ed elencare separatamente ciascun impiego pertinente ricoperto.]</i>
<i>dal 01/12/1996 al 31/05/2015</i>	<i>Istituto Bernardi Semeria "Ristoro Mamma Margherita" Castelnuovo don Bosco Direttore di Ristorante e Responsabile Bar Del Colle</i>
<i>dal 01/01/1976 al 30/11/1996</i>	<i>Pellegrini Nord Spa Cuoco Capo Cucina servizio prestato per tutto il periodo presso il Ristorante Aziendale ILTE di Moncalieri</i>
<i>dal 17/12/1974 al 31/12/1975</i>	<i>Organizzazione Mense Pellegrini Aiuto Cuoco</i>
<i>dal 01/03/1974 al 04/11/1974</i>	<i>Ristorante Friuli Torino Aiuto Cuoco</i>
<i>dal 27/07/1972 al 05/02/1974</i>	<i>Ristorante Pautassi Cavour Aiuto Cuoco</i>
<i>dal 18/05/77 al 10/05/1978</i>	<i>Servizio militare. Battaglione Alpini Vicenza Codroipo UD – Brigata Julia con il grado di Caporale Cuoco Responsabile Mensa Ufficiali</i>

<b>ISTRUZIONE E FORMAZIONE (*)</b>	
<i>Formazione e specializzazione (eventuali corsi seguiti) (Qualifica conseguita)</i>	<i>[ Iniziare con le informazioni piú recenti ed elencare separatamente ciascun corso pertinente frequentato con successo. ]</i>
<i>Date (da – a)</i>	
<i>anni scolastici 1970-1972</i>	<i>Diploma di qualifica addetto ai servizi alberghieri di cucina conseguito presso l'ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE ALBERGHIERO di TORINO</i>
<b>CAPACITÀ E COMPETENZE</b>	Oltre alle competenze specifiche acquisite tramite istruzione scolastica

## CURRICULUM VITAE di Carlo GASTAUDO

<p style="text-align: center;"><b>PERSONALI</b></p> <p><i>Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.</i></p>	ed esperienze lavorative, possiedo buona manualità e so utilizzare diversi strumenti dell'ambito del fai da te e dall'agricoltura		
MADRELINGUA	Italiano		
ALTRE LINGUE			
	<b>FRANCESE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di lettura [elementare, discreta, buona]</li> </ul>	elementare		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di scrittura [elementare, discreta, buona]</li> </ul>	elementare		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di espressione orale [elementare, discreta, buona]</li> </ul>	elementare		
<b>CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI</b>	<p><i>[ Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite. ]</i></p> <p>Grazie alla mia esperienza lavorativa, ho avuto modo di migliorare il mio modo di comunicare: sia con i colleghi per il coordinamento delle attività, sia con la clientela per gestire problematiche e richieste specifiche.</p>		
<b>CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE</b>	<p><i>[ Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite. ]</i></p> <p>Attraverso le mansioni di capo cucina prima e di direttore di ristorante poi, ho sviluppato capacità organizzative nel gestire forza lavoro mie e dei colleghi, nonché la gestione delle materie prime. Tali capacità sono state anche impiegate nell'ambito della partecipazione attiva alle iniziative della Protezione Civile</p>		
<b>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE</b>	<p><i>[ Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite. ]</i></p> <p>La formazione scolastica e le varie esperienze lavorative mi hanno permesso di sviluppare competenze tecniche nell'ambito della ristorazione</p> <p>Inoltre, in qualità di direttore, ho appreso anche capacità amministrative e di gestione anche a livello informatico</p>		
<b>ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE</b>	<p><i>[ Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite. ]</i></p> <p>Competenze non precedentemente indicate.</p> <p>Certificato HACCP acquisito nel 2017 Corso di formazione ed addestramento utilizzo motoseghe e decespugliatori</p>		
<b>PATENTE O PATENTI</b>	B		

<b>ULTERIORI INFORMAZIONI</b>	<p>Dal 01 Maggio 2016 Iscritto nel registro dei decorati n° 55459 con la STELLA AL MERITO "MAESTRI DEL LAVORO"</p> <p>Da gennaio 2017 Volontario di Protezione Civile "Associazione Nazionale Alpini" sezione di Asti</p>
<b>AUTOCERTIFICAZIONE</b> (*)	Ai sensi dell'Art. 76 D.P.R. 445/2000, Testo Unico sulla documentazione amministrativa, il/la sottoscritto/a dichiara che le informazioni sopra riportate corrispondono al vero.
<b>FIRMA</b>	<i>(firmato in originale)</i>
<b>NOTE</b> <i>(da leggere)</i>	<p>Il Garante Privacy, nel provvedimento <i>nr. 243 del 15 maggio 2014</i>, ha indicato quali dovrebbero essere i dati personali necessari e non eccedenti per una corretta pubblicazione dei Curriculum Vitae che adempia alle richieste della normativa sulla trasparenza (<i>Dlgs. 33/2013 come novellato dal D.lgs.97/2016</i>)</p> <p><i>(9.a. Obblighi di pubblicazione dei curricula professionali (es. art. 10, comma 8, lett. d, del d. lgs. n. 33/2013 et al.)</i></p> <p>Il presente Curriculum contiene quindi dei dati a compilazione obbligatoria (indicati con il simbolo <sup>(*)</sup>) e può avere ulteriori dati a compilazione facoltativa.</p> <p><b>SOLO</b> per questi ultimi dati, è richiesta l'autorizzazione (<i>riga a seguire</i>) per poter procedere alla pubblicazione sul sito.</p> <p>L'interessato ha in ogni caso titolo a usufruire dei diritti indicati nel Regolamento UE 2016/679 (<i>artt. 14 e ss.</i>)</p> <p>Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito del Garante Privacy</p>

## CURRICULUM VITAE di Carlo GASTAUDO

	all'indirizzo <a href="http://www.garanteprivacy.it/web/guest/home">http://www.garanteprivacy.it/web/guest/home</a>
<b>AUTORIZZAZIONE DEI DATI</b>	Ai sensi del Regolamento Europeo 2016/679 (GDPR) autorizzo al trattamento dei miei dati personali qui presenti, come indicato in note, per i soli fini di pubblicazione nella sezione Amministrazione Trasparente del sito internet dell'ente
<b>FIRMA</b>	<i>(firmato in originale)</i>

Data (\*)