

## INFORMAZIONI PERSONALI

**Carmine La Mura**

📍 Via A. Manzoni 56, Scafati (SA)

☎ 366 981 7355

✉ [carminela.mura@libero.it](mailto:carminela.mura@libero.it)

Sesso M | [Data di nascita](#) 22.05.1997 | [Nazionalità](#) Italiana

Dal 2013 al 2017

**Pizzaiolo**

Presso “Ristorante e Pizzeria Il Giardinetto”, Via A. Manzoni 56, 84018 Scafati (SA)

Creazione impasto per pizza senza glutine e senza lattosio, stesura e cottura

Creazione impasti per pizza classica e panuozzo, stesura e cottura.

[Settore: Ristorazione](#)

Dal 2013 al 2017

**Demi Chef**

Presso “Ristorante e Pizzeria Il Giardinetto”, Via A. Manzoni 56, 84018 Scafati (SA)

Cucina senza glutine.

Cucina tradizionale italiana.

[Settore: Ristorazione](#)

Da aprile 2018 a  
gennaio 2019

**Sous Chef**

Presso “Ristorante e Pizzeria I Due Sapori”, Via P. Massacra 2, 27100 Pavia (PV)

Cucina tradizionale italiana in particolare pesce.

Gestione di ordini, di brigata e dei locali attigui.

[Settore: Ristorazione](#)

Stagione 2022

**Chef de Partie**

Presso “Villa Cortine Palace Hotel”, Viale Gennari 2, Sirmione (BS)

Ristorante 5 stelle lusso

Alta cucina

Gestione della partita dei secondi

[Settore: Ristorazione](#)

Da febbraio 2022 a  
attualmente

### Chef de partie

Presso “Ristorante A’Mare”, via del Monumento 13, 27012 Certosa di Pavia (PV)

Cucina mediterranea prettamente di pesce

Gestione del pass, gestione della partita degli antipasti

Settore: [Ristorazione](#)

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

### 2015 QUALIFICA OPERATORE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE (Cucina)

Presso “Istituto Professionale di Stato Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera Marco Pittoni” Via De Gasperi n°302/304, 84016 Pagani (SA)

### 2017 DIPLOMA TECNICO DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE (Cucina)

Presso “Istituto Professionale di Stato Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera Marco Pittoni” Via De Gasperi n°302/304, 84016 Pagani (SA)

## COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre ITALIANO

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	A1	A1	A1	A1	A1
Francese	A1	A1	A1	A1	A1

**Competenze comunicative** Possiedo buone competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza scolastica e durante la mia esperienza lavorativa.

**Competenze organizzative e gestionali** Leadership  
Gestione ordini e magazzino  
Gestione area incontaminata

## Competenze digitali

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

**Altre competenze** Esperto di cucina senza glutine  
 Esperto di cucina tradizionale italiana in particolare pesce.

**Patente di guida** B

**Corsi** Primo classificato campionato Europeo categoria “Pizza Classica”  
**Certificazioni** Secondo classificato campionato Europeo categoria “Pizza Calzone”  
 Terzo classificato campionato Europeo categoria “Pizza Gluten Free”  
 In data 24.04.2017 presso Regensburg Germania  
 Terzo classificato categoria “IV Campionato Italiano di Pizza alla Mozzarella di Bufala”  
 In data 15.03.2017 presso Battipaglia

Corso di “sicurezza sul lavoro” 2022  
 Corso di “autoimprenditorialità” 2022  
 Corso “HACCP” aggiornato 2022

**Dati personali** Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".