

Fabio Belcielo

Domicilio: Via fontana di polo, 1F Terni - DDN: 21/08/1985
Numero Telefonico: **3518664690**
e-mail: **fabibelcielo@gmail.com**

Educazione

Luglio 2008 Diploma: Albelghiero
Istituto: I.P.S.S.A.R. "Francesco de Gennaro", Napoli

Certificazioni

Certificato **H.A.C.C.P.** per la manipolazione degli alimenti.

Capacità e competenze

- Madrelingua Italiana; Inglese e Francese fluente. Conoscenza base della lingua Spagnola.
- Eccellente spirito di collaborazione, apertura e flessibilità nel lavorare in team; Capacità di Problem solving.

Esperienze professionali

Ottobre 2021 "Ristorante Lu Fossu" Terni

Luglio 2022

- Tipo di azienda: Ristorante
- Tipo di impiego: Responsabile capopartita
- Principali mansioni e responsabilità: Responsabile della conservazione preparazione e cottura di carni e pesce

Maggio 2021 "Ristorante il Saltimbocca" Terni

Settembre 2021

- Tipo di azienda: Ristorante
- Tipo di impiego: Responsabile capopartita
- Principali mansioni e responsabilità: Responsabile preparazione cottura carne da brace, antipasti contorni

Marzo 2018 "Ristorante hotel Ponte D'Augusto" Narni, Terni

Maggio 2021

- Tipo di azienda: Ristorante e hotel
- Tipo di impiego: Responsabile di cucina

- **Pincipali mansioni e responsabilità:** Responsabile gestione cucina, realizzazione menu stagionali, gestione food cost, gestione approvvigionamenti e verica ordini alimetari
- Maggio 2017** "Villa Battistini" Contigliano, Rieti
Novembre 2017

- **Tipo di azienda:** Ristorante con sala ricevimenti
- **Tipo di impiego:** Collaboratore di cucina
- **Principali mansioni e responsabilita':** Capo partita addetto ai secondi piatti

Marzo 2016 "La Rocchetta" Marmore, Terni
Febbraio 2017

- **Tipo di azienda:** Ristorante
- **Tipo di impegno:** Collaboratore di cucina
- **Principali mansioni e responsabilita':** Sous-Chef adetto ai secondi piatti

Aprile 2014 Bellavita- Montecarlo- Principato di Monaco
Agosto 2015

- **Tipo di azienda:** Ristorante.
- **Tipo di impiego:** Collaboratore di cucina.
- **Principali mansioni e responsabilità:** Cuoco di 4° livello addetto ai primi piatti.

Marzo 2007 Circolo della caccia- Palazzo borghese- Roma - Italia
Marzo 2014

- **Tipo di azienda o settore:** Circolo privato con servizio di ristorazione.
- **Tipo di impiego:** Collaboratore di cucina.
- **Principali mansioni e responsabilità:** Cuoco di 4° livello addetto ai secondi piatti.

Marzo 2006 Bistrot de Venice- Venezia- Italia
Giugno 2006

- **Tipo di azienda o settore:** Ristorante.
- **Tipo di impiego:** Collaboratore di cucina.
- **Principali mansioni e responsabilità:** Cuoco di 4° livello, addetto al grande-manger

Settembre 2004 Hilton Paddington- Londra- Inghilterra
Settembre 2005

- **Tipo di azienda:** Azienda ricettiva.
- **Tipo di impiego:** Collaboratore di cucina.
- **Principali mansioni e responsabilità:** Addetto ai banchetti in un primo periodo per poi passare al ristorante alla carta come Chef al grande-manger.

Agosto 2004
Settembre 2004

Ristorante Bizzarro- Londra- Inghilterra

- **Tipo di azienda:** Ristorante.
- **Tipo di impiego:** Collaboratore di cucina.
- **Principali mansioni e responsabilità:** Demi Chef de partie ai primi piatti.

Giugno 2002
Settembre 2002

Ristorante Pinetamare- Sanremo- Italia

- **Tipo di azienda:** Ristorante.
- **Tipo di impiego:** Collaboratore di cucina.
- **Principali mansioni e responsabilità:** Commis di cucine.

Aprile 2001
Settembre 2001

Grand hotel del Golfo- Isola d' Elba- Italia

- **Tipo di azienda:** Residence.
- **Tipo di impiego:** Collaboratore di Bar.
- **Principali mansioni e responsabilità:** Commis di Bar.

Beleno Fale.