

**F**ORMATO EUROPEO  
**P**ER IL CURRICULUM  
**V**ITAE



**I**NFORMAZIONI PERSONALI

Nome Vito Scamardella  
Indirizzo Via Domenico Cirillo 1 Calvizzano (NA)  
Telefono 0818950151  
3393719913  
Fax  
E-mail [vitoscamardella@gmail.com](mailto:vitoscamardella@gmail.com)

Nazionalità Italiana

Data di nascita 08/07/91

**E**SPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) 2009/2022
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Francesco Scamardella Via Micco Spadaro 15 (giugliano in Campania)
- Tipo di azienda o settore Pasticceria
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità Pasticciere

- Date (da – a) **2017**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **scuola di danza Shall we dance**
- Tipo di azienda o settore **Palestra**
- Tipo di impiego **Istruttore**
- Principali mansioni e responsabilità **Insegnamento delle arti marziali**

#### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) **2021/2022**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Multicenter School Srl**
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio ***Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari, trattamento delle materie prime, preparazione degli impasti di base ,realizzazione delle creme di base, assemblaggio e decorazione dei prodotti di pasticceria, gestione del processo di lievitazione***
- Qualifica conseguita **Pasticciere**
- Date (da – a) **Maggio a Luglio 2022**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione ***Club Academy scuola di cucina on line***  
***Accademia di pasticceria Leonardo di Carlo***
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio **Lavorazione torte classiche e moderne , lievitati per la prima colazione, torte da forno**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>Luglio ad Agosto 2022</p> <p>Club Academy scuola di cucina on line</p> <p>Accademia del panettone di Valeria e Gino Fabbri</p> <p>Lavorazione del lievito Madre e del suo utilizzo, lavorazione del panettone</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita <ul style="list-style-type: none"> <li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> </ul> </li> </ul>	<p>Settembre 2005 a Settembre 2010</p> <p>IPSSCT Giovanni minzoni</p> <p>Italiano/Francese/inglese</p> <p><b>Tecnico dei servizi turistici</b></p> <p>Operatore di Marketing</p> <p>Diploma di Media Superiore</p> <p>61/100</p>

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
PERSONALI**

**MADRELINGUA**

**ITALIANO**

**ALTRE LINGUA**

**INGLESE/FRANCESE**

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

**BUONO/BUONO**

**BUONO/ELEMENTARE**

**BUONO/BUONO**

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
RELAZIONALI**

**SONO IN GRADO DI RELAZIONARMI CON PERSONE DI DIVERSO GRADO SOCIALE  
GRAZIE ALLE DIVERSE ESPERIENZE LAVORATIVE**

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
ORGANIZZATIVE**

**SONO IN GRADO DI ORGANIZZARE E COORDINARE il lavoro  
grazie all'esperienza maturata come insegnante di arti marziali**

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE**

**HO BUONE CAPACITÀ CON INTERNET E I PACCHETTI OFFICE**

**PATENTE O PATENTI**

**A1/B  
Automunito**