

FORMATO EUROPEO PER IL  
CURRICULUM VITAE

### Informazioni Personali

Nome /cognome **Tommaso Bonacchi**  
Data di nascita 28/09/2001

### Esperienze di lavoro

Data (da-a) Ottobre 2023 - Oggi  
Azienda Risparmio Casa Calenzano  
Tipo di lavoro **Addetto ai servizi di cassa e di rifornimento scaffali**

Date (da-a) Aprile 2023- Ottobre 2023  
Azienda Penny Market Prato  
Tipo di lavoro **Addetto ai servizi di cassa e di rifornimento scaffali**

Date ( da-a) Dicembre 2022- Febbraio 2023  
Azienda Ristorante " Le Fontanelle" Prato  
Tipo di lavoro **Apprendista cuoco addetto alle preparazioni e all 'impiattamento di antipasti di mare.**

Date (da-a) Aprile 2022- Settembre 2022  
Azienda Ristorante "Podere Petraia", Poggio a Caiano  
Tipo di lavoro **Apprendista cuoco addetto al reparto dei fritti.**  
**Inoltre aiutavo i colleghi di cucina a preparare antipasti, primi e secondi di terra.**  
**Mi occupavo anche dell'impiattamento dei secondi di terra e dei dolci**

### Esperienze di stage scolastici

Date (da - a) Luglio 2019 – Agosto 2019  
Azienda ospitante Ristorante "Collegliato" (Villa Cappugi), Pistoia  
Tipo di stage **Stagista con le mansioni di preparazione e realizzazione di entrèe, antipasti, primi piatti carne e pesce, secondi piatti carne e pesce, dolci.**  
**Inoltre mi occupavo dell' impiattamento gourmet, della gestione servizio e del riordino della cucina**

Date (da - a) Aprile 2019  
Azienda ospitante Ristorante "Busatti", Agliana  
Tipo di stage **Stagista con le mansioni di preparazione e realizzazione di antipasti, primi piatti , secondi piatti, dolci.**  
**Inoltre mi occupavo dell' impiattamento gourmet, della gestione servizio e del riordino della cucina**

Date (da - a) Giugno 2018 – Luglio 2018  
Azienda ospitante Ristorante/Pizzeria "La Siesta" di Quarrata (PT)  
Tipo di stage **Stagista con le mansioni di preparazione e realizzazione di antipasti, primi piatti , secondi piatti, dolci.**  
**Inoltre mi occupavo dell' impiattamento gourmet, della gestione servizio e del riordino della cucina**

Date (da - a) Marzo/Aprile 2018 e Dicembre 2017/Gennaio 2018  
Azienda ospitante Ristorante "Pinko" , Quarrata (PT)

Tipo di stage **Stagista con le mansioni di preparazione e realizzazione di antipasti, primi piatti , secondi piatti, dolci.**  
**Inoltre mi occupavo dell' impiattamento gourmet, della gestione servizio e del riordino della cucina**

## **Istruzione e formazione**

### *ISTRUZIONE*

Anno conseguimento Giugno 2020  
Istituto di Istruzione Istituto Alberghiero Martini di Montecatini Terme, Pistoia  
Qualifica conseguita **Diploma di Alberghiera nel settore enogastronomia (votazione 82/100)**

### *ATTESTATI*

CORSO DI FORMAZIONE PER LAVORATORI PARTE GENERALE E SPECIFICA A RISCHIO BASSO

## **Competenze personali**

Lingue Inglese (livello base)  
Francese (livello base)  
Spagnolo (livello buono)

Competenze relazionali e organizzati Mi trovo a bene a lavorare in team, sono preciso e puntuale.

Conoscenze informatiche Pacchetto Office, internet e gestione della posta elettronica

Hobby Lettura, natura e viaggi

## **Ulteriori informazioni**

Patenti automobilistiche B (automunito)

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n°196 – “Codice in materia di protezione dei dati personali” e dell'art. 13 GDPR 679/16 – “Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali”.

Data

Firma

24/04/2024

Tommaso Bonacchi