



Curriculum vitae

Informazioni personali

NOME / COGNOME Crisci Luca

TEL

EMAIL

Esperienza Professionale

DATE	Giugno / Settembre 1999
RUOLO	Commis de rang
RESPONSABILITÀ	Aiuto cameriere sala/bar
AZIENDA / INDIRIZZO	Ristorante "La Fattoria"
DATE	Giugno 2000 / Novembre 2001
RUOLO	Chef de rang
RESPONSABILITÀ	Responsabile di sala
AZIENDA / INDIRIZZO	Ristorante La Fattoria
DATE	Novembre 2001 / Novembre 2002
RUOLO	Servizio di leva obbligatorio
RESPONSABILITÀ	Servizio armato di guardia/centralinista
AZIENDA / INDIRIZZO	Aeroporto militare Usaf/Italiano Aviano "Pagliano e Gori"
DATE	Maggio 2005 / Settembre 2009
RUOLO	Chef de rang
RESPONSABILITÀ	Responsabile di sala
AZIENDA / INDIRIZZO	Accor Hospitality (Novotel Mestre)

DATE Settembre 2009/ Ottobre 2010
RUOLO Maitre di sala
AZIENDA / INDIRIZZO Villa Luppis

DATE Ottobre 2010 ad oggi
RUOLO Responsabile di sala
AZIENDA / INDIRIZZO Ristorante La Ciotola

Istruzione e formazione

DATE 1993/1998
QUALIFICA CONSEGUITA Diploma Tecnico alberghiero della ristorazione (F.B.M)

ISTITUZIONE I.P.S.S.A.R.T. Teano (Caserta)

COMPETENZE LINGUISTICHE Italiano , inglese e francese

ABILITÀ E COMPETENZE SOCIALI Mi considero una persona molto socievole sia nel provato che nell' ambito professionale . Mi ritengo abile nelle vendite e nel convincere le persone a fidarsi di me e del prodotto che vendo . Inoltre sono una persona molto attenta; precisa e responsabile .