

**FORMATO EUROPEO PER  
IL CURRICULUM VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome **MARCO IACOBUCCI**  
Residenza **Via Carducci 11 – Pordenone**  
Telefono **349 3532651**  
E-mail **marco\_iacobucci@hotmail.it**  
Nazionalità **ITALIANA**  
Data di nascita **26 OTTOBRE 1979**

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

**ESPERIENZE LAVORATIVE RECENTI**

•Date  
Nome del datore di lavoro  
Tipo di impiego  
**Principali mansioni e responsabilità**

Posizione attuale  
**Albergo “Villa Tony” (Corvara di Badia, Bz)**  
Secondo cuoco  
Gestione della partita dei primi e attività secondarie (antipasti, contorni, altro)

•Date  
Nome del datore di lavoro  
Tipo di impiego  
**Principali mansioni e responsabilità**

Settembre 2013 – Luglio 2014  
**Ristorante/ locale di eventi “PnBox” - (Cordenons, Pn)**  
Cuoco

•Date  
Nome del datore di lavoro  
Tipo di impiego  
**Principali mansioni e responsabilità**

Marzo 2013 – Agosto 2013  
**Ristorante “Arte in tavola” (Lignano, Ve)**  
Cuoco unico  
Gestione completa della cucina

•Date  
Nome del datore di lavoro  
Tipo di impiego  
**Principali mansioni e responsabilità**

Ottobre 2012 – Febbraio 2013  
**Osteria “Da Sinisa”, (Casarsa, Pn)**  
Secondo cuoco  
Entremetier e altre responsabilità

Agosto e settembre 2012  
**Hotel Corallo – Bibione (Ve)**  
Aiuto cuoco  
Aiuto Entremetier

•Date  
Nome del datore di lavoro  
Tipo di impiego  
**Principali mansioni e responsabilità**

Da Gennaio 2011 a Luglio 2012  
**Ristorante Mama Fela (Fontanafredda - Pn)**  
Cuoco unico  
Gestione completa della cucina

•Date  
Nome del datore di lavoro  
Tipo di impiego  
**Principali mansioni e responsabilità**

Da Marzo 2010 a Gennaio 2011  
**Al Boccondivino (Pordenone)**  
Aiuto-cuoco  
Preparazione delle vivande, servizio.

date  
Nome del datore di lavoro  
Tipo di impiego  
**Principali mansioni e responsabilità**

---

## RICONOSCIMENTI

Anno 2010

**Finalista del concorso “Esploratori del gusto – cantine Santa Margherita”**  
(Concorso di cucina creativa e abbinamenti enogastronomici) con la ricetta **“Onigiri alla brace con salmone e ricci di mare”**.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE CONTINUA

Date	<b>Maggio-giugno 2011</b>
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	FISAR - Analisi sensoriale dei vini (preparazione esame Sommelier)
• Principali materie / abilità professionali	Varietà dei vitigni e dei vini, proprietà organolettiche dei vini, Abbinamenti enogastronomici
Date	<b>Settembre-dicembre 2010</b>
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	C.F.P. Pordenone – Corso di cucina di base
• Principali materie / abilità professionali	preparazioni di base; nutrizionismo.
Date	<b>Settembre-dicembre 2011</b>
.Nome istituto di istruzione	CFP Pordenone – Corso professionale di pasticceria
. Principali materie/abilità professionali	Preparazioni degli impasti di base, normativa HACCP, dolci al cucchiaio, dolci tradizionali, pasticceria salata.
Date	<b>Ottobre 2012</b>
.Nome istituto di istruzione	Macelleria Vicenzutto – Fiume Veneto
. Principali materie/abilità professionali	Disossamento e preparazioni a base di carne di manzo, disossamento pollame e affini.
date	2002-2005
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	<b>Università degli Studi di Roma “La Sapienza” – Facoltà di scienze della comunicazione</b>
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Laurea in scienze della comunicazione aziendale e pubblica
• Qualifica conseguita	Laureato
• Voto	109/110

### CAPACITÀ E COMPETENZE LINGUISTICHE

Capacità di lettura  
Capacità di scrittura  
Capacità di espressione orale

#### ITALIANO

MADRELINGUA  
MADRELINGUA  
MADRELINGUA

#### INGLESE

ottimo  
ottimo  
ottimo

#### RUSSO

principiante  
principiante  
principiante

### ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

*Competenze non precedentemente indicate.*

Il mio hobby principale è la scrittura creativa. Scrivo e pubblico racconti e romanzi.

### ATTESTATI

**Abilitato HACCP come operatore sanitario.**

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 675/96 del 31 dicembre 1996. Autorizzo inoltre al trattamento dei dati personali ai sensi del D. Lgs. n. 196/03

**In fede**

**Marco Iacobucci**