

**MODELLO EUROPEO PER IL
CURRICULUM VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI



Nome

FURIO NICOLA

Indirizzo

VIA SAN FRANCESCO D'ASSISI 104/D, 70056, MOLFETTA (BA)

Telefono

3512162230

CF

FRUNCL58P15F284K

E-mail

nicolafurio@alice.it

Nazionalità

Italia

Data di nascita

15/09/1958

- Date (da – a) Dal 2019 ad oggi
- Nome dell'azienda e città Centro di formazione Studi Levante, Molfetta
- Tipo di società/ settore di attività
- Posizione lavorativa Docente corsi di tecnico della cucina
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a) Dal 2022 ad oggi
- Nome dell'azienda e città CNIPA Puglia, Bari
- Tipo di società/ settore di attività
- Posizione lavorativa Docente corsi di cucina
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a) Dal 2022 al 2025
- Nome dell'azienda e città Istituto Penitenziario Minorile "Fornelli", Bari
- Tipo di società/ settore di attività
- Posizione lavorativa Docente corsi di cucina
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a) Da marzo 2023 al 2024
- Nome dell'azienda e città Hotel dei Cavalieri Best Western, Barletta
- Tipo di società/ settore di attività
- Posizione lavorativa Chef
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a) Dal 2022 al 2023
- Nome dell'azienda e città IRSEA, Bisceglie
- Tipo di società/ settore di attività
- Posizione lavorativa Docente corsi di operatore della ristorazione
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a) Dal 2015 al 2020
- Nome dell'azienda e città Magik Park, Bisceglie

- Tipo di società/ settore di attività
- Posizione lavorativa
- Principali mansioni e responsabilità

Sala Ricevimenti
Chef

- Date (da – a)
- Nome dell'azienda e città
- Tipo di società/ settore di attività
- Posizione lavorativa
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 2016 al 2020
La Fabbrica del Sapere, Barletta
Accademia di Formazione Ricerca e Sviluppo
Docente

- Date (da – a)
- Nome dell'azienda e città
- Tipo di società/ settore di attività
- Posizione lavorativa
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 2016 al 2020
CNIPA Puglia c/o Istituto di Pena Minorile "Fornelli", Bari
Servizio di formazione professionale Miur
Docente

- Date (da – a)
- Nome dell'azienda e città
- Tipo di società/ settore di attività
- Posizione lavorativa
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 2000 al 2012
I.P.S.S.A.R. Molfetta
Servizio di formazione professionale
Docente III Area Specializzazione banchettistica e ricevimenti

- Date (da – a)
- Nome dell'azienda e città
- Tipo di società/ settore di attività
- Posizione lavorativa
- Principali mansioni e responsabilità

Da Marzo 2012 al 2015
La Pineta Ricevimenti, Molfetta
Sala ricevimenti
Chef

- Date (da – a)
- Nome dell'azienda e città
- Tipo di società/ settore di attività
- Posizione lavorativa
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 2009 al 2011
Piazza Calvario, Molfetta
Ristorante Pizzeria
Titolare e Chef

- Date (da – a)
- Nome dell'azienda e città
- Tipo di società/ settore di attività
- Posizione lavorativa
- Principali mansioni e responsabilità

Da Marzo 2008 a Marzo 2009
La Perla del Doge, Giovinazzo
Sala Ricevimenti
Chef

- Date (da – a)
- Nome dell'azienda e città
- Tipo di società/ settore di attività
- Posizione lavorativa
- Principali mansioni e responsabilità

Da Ottobre 2007 a Marzo 2008
Hotel Pineta, Ruvo di Puglia
Hotel e Sala ricevimenti
Chef

- Date (da – a)
- Nome dell'azienda e città
- Tipo di società/ settore di attività

Da Marzo 2002 al 2007
Villa Carafa, Andria
Sala Ricevimenti

- Posizione lavorativa
- Principali mansioni e responsabilità

Sous chef

- Date (da – a)
- Nome dell'azienda e città
- Tipo di società/ settore di attività
- Posizione lavorativa
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 1997 al 2001
Magik Park, Bisceglie
Sala Ricevimenti
Chef

- Date (da – a)
- Nome dell'azienda e città
- Tipo di società/ settore di attività
- Posizione lavorativa
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 1996 al 1997
I Due Foscari, Molfetta
Ristorante Pizzeria
Titolare e chef

- Date (da – a)
- Nome dell'azienda e città
- Tipo di società/ settore di attività
- Posizione lavorativa
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 1992 al 1996
La Magnolia, Molfetta
Sala Ricevimenti
Chef

- Date (da – a)
- Nome dell'azienda e città
- Tipo di società/ settore di attività
- Posizione lavorativa
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 1991 al 1992
Sheraton Nicolaus, Bari
Hotel
Chef de partie

- Date (da – a)
- Nome dell'azienda e città
- Tipo di società/ settore di attività
- Posizione lavorativa
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 1985 al 1990
Hotel Igea Spiaggia e Hotel Gallia, Igea Marina
Hotel
Chef

- Date (da – a)
- Nome dell'azienda e città
- Tipo di società/ settore di attività
- Posizione lavorativa
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 1975 al 1978
M/V Pacific Princess
Nave da crociera
Commis di cucina

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali studi / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica o certificato conseguita

Anno Scolastico 1974/1975
Istituto Professionale Alberghiero di Stato "A. Perotti", Bari
Addetto ai servizi alberghieri di cucina
Diploma di qualifica

- Eventuali livelli nella classificazione nazionale (se pertinente)

• Date

20 Marzo 2017

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali studi / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica o certificato conseguita
- Eventuali livelli nella classificazione nazionale (se pertinente)

AIF Associazione Italiana Formatori

Corso di Formazione Formatori Master Chef

Formatore Professionale

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Maturate nel corso della vita e della propria esperienza lavorativa, anche se non supportata da attestati o da certificati ufficiali.

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

INGLESE E FRANCESE

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

BUONA

BUONA

BUONA

CAPACITÀ E COMPETENZE

RELAZIONALI

Mettere in evidenza la propria propensione ai rapporti interpersonali, soprattutto per posizioni che richiedono il lavoro in team o l'interazione con la clientela o partner aziendali.

Attitudine al lavoro di gruppo acquisita in ambito lavorativo. Capacità di ascolto, predisposizione alla relazione intersoggettiva. Capacità di gestione di team lavorativi con un cospicuo numero di dipendenti.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ORGANIZZATIVE

Explicitare le capacità acquisite nell'eventuale coordinamento di altre persone o se incaricato di gestire progetti in contesti aziendali complessi e articolati.

Capacità di pianificare le attività secondo scadenze temporali prefissate, senso di organizzazione, capacità di gestire il proprio lavoro e quello degli altri. Capacità di mantenere un buon ritmo di lavoro anche in situazioni di sovraccarico.

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Eventuale conoscenza di specifici macchinari o tecniche particolari, anche in ambito informatico/gestionali.

Ottima capacità nell'uso di attrezzature specifiche dell'area professionale
Buone capacità nell'uso del PC

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Eventuali altre competenze che si vogliono mettere in risalto anche se non

- Conferimento Collegium Cocorum Federazione Italiana Cuochi (2004)
- Consigliere Unione Regionale Cuochi Puglia (In Carica)

*strettamente collegate con la posizione
ricercata.*

- Consigliere Provinciale Associazione Cuochi Baresi (In Carica)
- Fiera Internazionale di Barcellona "Alimentaria": Preparazione E Trasformazione Di Alimenti Freddi In Stand (2018)
- Fiera Internazionale Di Madrid "Fruit Attraction: Preparazione E Trasformazione Di Alimenti Freddi In Stand (2017)
- Campionati Della Cucina Italiana Rimini: Medaglia Di Bronzo (2017)
- Campionati Della Cucina Italiana Montichiari: Medaglia Di Bronzo (2016)
- Rassegna Gastronomica Associazione Cuochi Baresi: Medaglia D'oro (2009)
- 22^ MOSTRA CONVEGNO C.T. INTERNAZIONALI D'ITALIA MASSA CARRARA: MEDAGLIA DI BRONZO (2005)
- 21^ MOSTRA CONVEGNO C.T. INTERNAZIONALI D'ITALIA MASSA CARRARA: MEDAGLIA D'ARGENTO E BRONZO (2004)
- RASSEGNA GASTRONOMICA APICE (BN): MEDAGLIA D'ORO (2003)
- PREMIO ALSET (1994)

PATENTE O PATENTI A - D

Il sottoscritto è a conoscenza che ai sensi dell'art. 76 del DPR 445/2000 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 il trattamento dei dati personali secondo quanto previsto dal D.LGS. 196/2003.