

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**

INFORMAZIONI PERSONALI



Nome

RIZZI DANIEL

Indirizzo

**VIA DELLA POZZATA 5 38020 RUMO -TN-
3381123418**

Telefono

Fax

E-mail

danielraiz88@gmail.com

Nazionalità

Italiana

Data di nascita

05/02/1988

ESPERIENZA LAVORATIVA

• *Date (da – a)*

DAL 15/09/2025 A 30/06/2026

• *Nome e indirizzo del datore di lavoro*

*EnaipTrentino
Via di Sant'Antonio 1 Ossana (Tn)*

• *Tipo di azienda o settore*

Ente formativo

• *Tipo di impiego*

Docente di cucina

• *Principali mansioni e responsabilità*

Tecniche, tecnologie e processi operativi

• *Date (da – a)*

DAL 04/08/2025 A 25/08/2025

• *Nome e indirizzo del datore di lavoro*

*Albergo Cavallino Bianco
Via Marcena 6 Rumo -Tn-
Hotel*

• *Tipo di azienda o settore*

Cuoco

• *Tipo di impiego*

Chef di cucina

• *Principali mansioni e responsabilità*

• *Date (da – a)*

DAL 19/09/2024 A 30/06/2025

• *Nome e indirizzo del datore di lavoro*

*EnaipTrentino
Via di Sant'Antonio 1 Ossana (Tn)*

• *Tipo di azienda o settore*

Ente formativo

• *Tipo di impiego*

Docente di cucina

• *Principali mansioni e responsabilità*

Tecniche, tecnologie e processi operativi

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità | <p>DAL 11/07/2011 A 06/01/2025
 Albergo Cavallino Bianco
 Via Marcena 6 Rumo -Tn-
 Hotel
 Cuoco
 Chef di cucina</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità | <p>DAL 25/09/2010 AL 3/06/2011
 Intermezzo Restaurant
 GPO Sydney Prime Pty Limited
 Ristorante
 Cuoco
 Capo partita</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità | <p>DAL 31/01/2010 AL 30/04/2010
 Bath Ales Ltd - Graze-
 63 Queen Square Bristol
 Ristorante
 Cuoco
 Capo partita</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità | <p>DAL 03/07/2008 AL 08/11/2009
 Pineta Hotels***
 Via al Santuario, 17 Tavon di Coredò –Tn-
 Hotel ristorante
 Apprendista cuoco
 Tournant</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità | <p>DAL 08/06/2007 AL 13/05/2008
 Pineta Hotels***
 Via al Santuario, 17 Tavon di Coredò –Tn-
 Hotel ristorante
 Apprendista cuoco
 Tournant</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità | <p>DAL 08/06/2007 AL 10/09/2007
 Hotel del Golfo****
 Via Provinciale fraz. Procchio Marciana –Li-
 Hotel
 Apprendista cuoco
 Tournant</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità | <p>DAL 22/12/2006 AL 07/01/2007
 Pineta Hotels***
 Via al Santuario, 17 Tavon di Coredò –Tn-
 Hotel ristorante
 Apprendista cuoco
 Tournant</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) | <p>DAL 19/06/2006 AL 15/09/2006</p> |

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Hotel del Golfo****
Via Provinciale fraz. Procchio Marciana –Li-
Hotel
Apprendista cuoco
Preparazione carni

DAL 28/06/2005 AL 16/09/2005

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Hotel la Perla del Golfo****
Hotel
Apprendista cuoco
Preparazione secondi piatti

DAL 07/06/2004 AL 11/09/2004

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Hotel la Perla del Golfo****
Hotel
Apprendista cuoco
Preparazione secondi piatti

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

DAL 07/06/2004 AL 11/09/2004
Hotel Cova***
Hotel
Apprendista cuoco
Tournant

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Anno scolastico 2007/2008
Istituto di Istruzione Superiore “Martino Martini”
Tecnico dei servizi alla ristorazione
Diploma di “Tecnico dei servizi alberghieri e della ristorazione”
95/100
- Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Anno scolastico 2005/2006
Istituto Alberghiero “Cfp Enaip di Ossana”
Operatore ai servizi di Sala e Bar
Attestato di “operatore ai servizi di sala-bar”
100/100
- Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Anno scolastico 2004/2005
Istituto di Istruzione Superiore “Martino Martini”

- *Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio*
- *Qualifica conseguita*
- *Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)*

Operatore dei servizi di ristorazione settore cucina

Diploma di "qualifica professionale dei servizi di ristorazione settore cucina"
84/100

- *Date (da – a)*
- *Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione*
- *Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio*
- *Qualifica conseguita*
- *Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)*

Anno scolastico 2004/2005

Istituto Alberghiero "Cfp Enaip di Ossana"

Operatore ai servizi di Cucina

Attestato di "operatore ai servizi di cucina"
95/100

- *Date (da – a)*
- *Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione*
- *Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio*
- *Qualifica conseguita*
- *Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)*

Anno scolastico 2001/2002

Istituto comprensivo di Fondo

Scuola media

Diploma di "licenza della scuola media"
Sufficiente

STAGES AZIENDALI

- *Date (da – a)*
- *Nome e indirizzo del datore di lavoro*
- *Tipo di azienda o settore*
- *Principali mansioni e responsabilità*

DAL 07/02/2008 AL 24/02/2008

*Sport hotel Panorama****

Fai della Paganella –Tn-

Hotel

Tourmant

- *Date (da – a)*
- *Nome e indirizzo del datore di lavoro*
- *Tipo di azienda o settore*
- *Principali mansioni e responsabilità*

Dal 23/05/2007 al 08/06/2007

*Hotel del Golfo*****

Via Provinciale fraz. Procchio Marciana –Li-

Hotel

Tourmant

- *Date (da – a)*
- *Nome e indirizzo del datore di lavoro*
- *Tipo di azienda o settore*
- *Principali mansioni e responsabilità*

DAL 28/02/2003 AL 08/09/2003

*Grand hotel Abano*****L*

Abano Terme (Pd)

Hotel

Tourmant

PARTECIPAZIONE A CORSI E ALTRE MANIFESTAZIONI

“Mindset del Realizzatore” – livello 2 – percorso di 6 mesi sulle soft skill del realizzatore
La pasticceria moderna con Loris Oss Emer 24 ore
Corso “Introduzione alla psicologia” di Enzo Kermol
Il sushi a km 0: come osare con gli ingredienti del territorio 14 ore
Cucinare “con gli scarti” : ridurre gli sprechi valorizzando gli alimenti 16 ore
Corso “Memoria, lettura veloce e metodo di studio: Ultra Fast Learning System” di Stefano Panzarani
Corso “Comunicazione efficace: il corso fondamentale”
Corso “Comunicazione assertiva: come comunicare le proprie opinioni in modo efficace e senza generare conflitti”
Corso “negoziazione: il corso fondamentale”
Corso “Come parlare in pubblico: tecniche fondamentali”
2^Classificato al concorso nazionale enogastronomico di Messina
Corso per addetto all'industria alimentare complessa
Expo Riva Hotel 2006
Expo Riva Hotel 2004

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

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

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

PRIMA LINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUE

INGLESE

BUONA

BUONA

BUONA

TEDESCO

ELEMENTARE

ELEMENTARE

ELEMENTARE

CAPACITÀ E COMPETENZE

RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

DURANTE IL MIO PERCORSO SCOLASTICO E FORMATIVO HO SVILUPPATO SOLIDE COMPETENZE RELAZIONALI E CAPACITÀ DI GESTIONE DEL TEAM. HO MATURATO ESPERIENZA NEL LAVORARE IN GRUPPI NUMEROSI, DIMOSTRANDO ATTITUDINE ALLA COLLABORAZIONE E AL COORDINAMENTO.

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

CERTIFICAZIONE ECDL

PATENTE O PATENTI

Patente di tipo B - A



Rumo 26/07/2026

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel curriculum vitae ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).