

PERSONAL INFORMATION

Moggio Matthias Nickholas 30/06/1995

📍 via villafranca 19, 10036 Settimo torinese (Italia)

📞 3519396133

✉ matthias@live.it

WORK EXPERIENCE

14/10/2017–25/02/2018

food presenter

Umana Spa, C/O Do&Co Spa (Allianz Stadium), Torino (Italia)

- Addetto al catering presso Area Nord Vip
- sistemazione e rifornimento portate
- servizio alla clientela, presentazione piatto e metodi di cottura

01/01/2016–17/04/2017

Barman

The Babylon caffè, Settimo torinese (Italia)

- inventario di magazzino
- ordine merce, gestione colli
- preparazione *cocktails*
- servizio ai tavoli
- preparazione di *caffetteria*
- pulizia locale con idropulitrice
- chiusura corrispettivi di cassa
- aperitivi
- chiusura e/o apertura locale

07/01/2015–08/01/2015

inventarista

Gi-group, Torino (Italia)

- inventario

03/01/2015–04/01/2015

inventarista

Gi-group, torino (Italia)

- inventario

02/2013–11/2013

Cameriere di sala

One Apple Concept Bar, Torino (Italia)

- servizio ai tavoli (italiano, russo, francese)
- pulizia del locale
- sanificazione e preparazione della linea di servizio

21/06/2012–21/09/2012

Aiutocuoco lavapiatti

Cooperativa giovanile K2, Torino (Italia)

- cameriere di sala, addetto alle colazioni

- preparazione antipasti e piatti,
- lavapiatti e sanificazione cucina
- manutenzione generale
- giardinaggio

02/2012–04/2013 **Carpentiere**
 Cescar di Spione Franco & Spione Nicola, Torino (Italia)

- Carpenteria di ferro e in legno
- Opere di manovalanza
- Armamenti muri, disami, gittata, linee vita.

06/2011–08/2011 **Tuttofare**
 Cooperativa giovanile K2, torino (Italia)

- manutenzione generale
- giardinaggio
- pulizia
- pulizia camere d'albergo

EDUCATION AND TRAINING

2012–2013 **Addetto sala Bar**
 Engim Artigianelli Torino, torino (Italia)

2009–2012 **Muratore strutturista 2° livello (qualifica europea)** Livello 2 QEQ
 Ente scuola Cipe-T, Torino (Italia)

- Pratiche di laboratorio
- Progettazione autocad (base)
- Edilizia Generale
- sicurezza in cantiere

2006–2009 **licenza media**
 Scuola media statale Luigi Pirandello, Torino (Italia)

PERSONAL SKILLS

Mother tongue(s) italiano

Foreign language(s)

	UNDERSTANDING		SPEAKING		WRITING
	Listening	Reading	Spoken interaction	Spoken production	
inglese	B1	B1	B1	B1	B1
spagnolo	A1	A1	A1	A1	A1

Levels: A1 and A2: Basic user - B1 and B2: Independent user - C1 and C2: Proficient user
 Common European Framework of Reference for Languages

Communication skills ■ Buona competenza comunicativa e di vendita acquisita durante la mia esperienza nel settore della ristorazione.

Organisational / managerial skills

- Buona competenza nel completare il lavoro affidatomi rispettando le scadenze e le mansioni affidatomi.
- Buona capacità di pianificare il lavoro assegnatomi con precisione e scrupolosità, nel rispetto delle indicazioni aziendali e delle scadenze
- capacità di effettuare il servizio al tavolo e al banco in completa autonomia.
- competenza nel preparare cocktails e prodotti di caffetteria

Job-related skills

- Buona padronanza della macchina del caffè (preparazione, Macinatura, lavaggio)
- Utilizzo del tritacarne, affettatrice, griglia
- Utilizzo taglia erba, motosega, decespugliatore, sega circolare, flessibile, macchina idropulitrice
- certificato Haccp

Digital skills

SELF-ASSESSMENT				
Information processing	Communication	Content creation	Safety	Problem solving
Independent user	Independent user	Independent user	Basic user	Basic user

Digital skills - Self-assessment grid

Other skills

Sono in possesso dell'attestato HACCP omai richiesto per tutti gli enti in contatto con cibi e bevande

ADDITIONAL INFORMATION

Presentazioni

Stand scolastico (Cipe-t)presso Restructura presso lingotto fiere..
 Dimostrazione preparazione cemento bio edile
 e posa finestra con isolamento in pannelli Bio edili.

Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi del Decreto legislativo 30/06/2013 N.196.