

**FORMATO EUROPEO PER  
IL CURRICULUM VITAE**



**Provincia di Pesaro e Urbino  
MODULO EuroCurr**

**INFORMAZIONI  
PERSONALI**

Nome

Indirizzo

Telefono

Fax

E-mail

Nazionalità

Data di nascita

**Alfonso Donatantonio**  
ERSU VIA V. VENETO 43 – 61029 URBINO  
0722-35191

a.donatantonio@ersurb.it

Italiana

11/07/1950

**ESPERIENZA  
LAVORATIVA**

Date (da – a)

Nome e indirizzo del  
datore di lavoro

Tipo di azienda o settore

Tipo di impiego

Principali mansioni e  
responsabilità

01/12/04 – a oggi

E.R.S.U. Urbino

Ristorazione collettiva

Responsabile D4 PO Servizio Ristorazione Produzione  
Produzione

Date (da – a)

Nome e indirizzo del  
datore di lavoro

Tipo di azienda o settore

Tipo di impiego

Principali mansioni e  
responsabilità

01/01/01 – 31/12/03

E.R.S.U. Urbino

Ristorazione collettiva

Responsabile D3 PO Servizio Ristorazione Produzione  
Produzione

Date (da – a)

Nome e indirizzo del  
datore di lavoro

Tipo di azienda o settore

Tipo di impiego

Principali mansioni e  
responsabilità

01/02/81 31/12/00

E.R.S.U. Urbino

Ristorazione collettiva

Tecnologo alimentare  
Elaborazione menù e tabelle dietetiche

Date (da – a)

Nome e indirizzo del  
datore di lavoro

Tipo di azienda o settore

Tipo di impiego

09/01/73 – 31/01/81

Opera universitario di Urbino

Ristorazione collettiva

Capo cuoco

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Principali mansioni e responsabilità  | Coordinamento cucina                           |
| Date (da - a)                         | 18/11/72 - 31/12/72                            |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | E.C.A.P. Rimini Scuola Alberghiera             |
| Tipo di azienda o settore             | Scuola Alberghiera                             |
| Tipo di impiego                       | Insegnante tecnico pratico                     |
| Principali mansioni e responsabilità  | Lezioni pratiche e teoriche di cucina          |
| Date (da - a)                         | 06/06/72 - 18/09/72                            |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | Hotel des Bains Riccione (FO)                  |
| Tipo di azienda o settore             | Hotel  |
| Tipo di impiego                       | Capo cuoco                                     |
| Principali mansioni e responsabilità  | Responsabilità dello staf di cucina            |
| Date (da - a)                         | 01/06/71 - 18/09/71                            |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | Hotel des Bains Riccione (FO)                  |
| Tipo di azienda o settore             | Hotel  |
| Tipo di impiego                       | Aiuto cuoco                                    |
| Principali mansioni e responsabilità  | Macelleria ristorante primi piatti             |
| Date (da - a)                         | 20/06/70 - 03/09/70                            |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | Hotel Lungomare Riccione (FO)                  |
| Tipo di azienda o settore             | Hotel  |
| Tipo di impiego                       | Aiuto cuoco                                    |
| Principali mansioni e responsabilità  | Primi piatti e antipasti                       |
| Date (da - a)                         | 25/06/69 - 09/09/69                            |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | Hotel Lungomare Riccione (FO)                  |
| Tipo di azienda o settore             | Hotel  |
| Tipo di impiego                       | Aiuto cuoco                                    |
| Principali mansioni e responsabilità  | Secondi piatti e contorni                      |
| Date (da - a)                         | 12/12/68 - 23/03/68                            |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | Istituto Alberghiero Hotel Flora Sorrento (NA) |
| Tipo di azienda o settore             | Scuola Alberghiera                             |
| Tipo di impiego                       | Aiuto Istruttore                               |
| Principali mansioni e responsabilità  | Lezioni tecniche e pratiche                    |

|   |   |
|---|---|
| Date (da - a)   | 13/06/68 - 18/09/68                                   |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro                           | Hotel Abner's Riccione (FO)                           |
| Tipo di azienda o settore                                       | Hotel   |
| Tipo di impiego   | Cuoco   |
| Principali mansioni e responsabilità                            | Secondi piatti e contorni                             |
| Date (da - a)   | 25/09/67 - 07/12/67                                   |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro                           | Campi Anna Ferrara                                    |
| Tipo di azienda o settore                                       | Ristorante  |
| Tipo di impiego   | Aiuto cuoco   |
| Principali mansioni e responsabilità                            | Secondi piatti e contorni                             |
| Date (da - a)   | 25/05/67 - 18/09/67                                   |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro                           | Hotel Vienna Touring Riccione (FO)                    |
| Tipo di azienda o settore                                       | Hotel   |
| Tipo di impiego   | Aiuto cuoco   |
| Principali mansioni e responsabilità                            | Primi piatti  |
| Date (da - a)   | 28/06/66 - 25/09/66                                   |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro                           | Hotel Vienna Touring Riccione (FO)                    |
| Tipo di azienda o settore                                       | Hotel   |
| Tipo di impiego   | Apprendista cuoco                                     |
| Principali mansioni e responsabilità                            | Primi piatti  |
| <b>ISTRUZIONE E FORMAZIONE</b>                                  |   |
| Date (da - a)   | 1965 - 1967   |
| Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione              | Scuola Alberghiera per il Turismo Amalfi              |
| Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio | Cultura generale , teoria e pratica di cucina.        |
| Qualifica conseguita  | Attestato di addetto alla cucina                      |
| Livello nella classificazione nazionale                         |   |
| Date (da - a)   | 1964 - 1965   |
| Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione              | Scuola media statale di Minori                        |
| Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio | Cultura generale, pratica e teorica di tipo marinaro. |
| Qualifica conseguita  | Licenza di scuola avviamento Professionale            |
| Livello nella classificazione                                   |   |

nazionale

**COMPETENZE  
PERSONALI**

MADRELINGUA

Italiano

ALTRE LINGUA

Francese

Capacità di lettura

Buona

Capacità di scrittura

Buona

Capacità di espressione  
orale

Buona

**ALTRE LINGUA**

Francese

Capacità di lettura

Livello scolastico

Capacità di scrittura

Livello scolastico

Capacità di espressione  
orale

Livello scolastico

CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE

Utilizzo del P.C.

*Con computer, attrezzature  
specifiche, macchinari, ecc.*