

## CURRICULUM VITAE

### INFORMAZIONI PERSONALI

Nome: Chessa Nicola

Indirizzo: Via Tribuna, 10 09075 Santu Lussurgiu (OR)

Telefono: 3292431176

E-mail: [nikessa@tiscali.it](mailto:nikessa@tiscali.it)

Nazionalità: italiana

Data di nascita: 26/02/1982

**ESPERIENZE LAVORATIVE:** al momento assunto a tempo indeterminato presso l'azienda agricola di RITA

PINTUS in Santu Lussurgiu.

Stagione estiva 2020 presso trattoria "Armidda" in Abbasanta, cuoco 4 LIVELLO

2019 /2018/2017/2016: Cuoco presso ristorante Malica a San Leonardo

Dal 2015 al 2007: cuoco presso country hotel Mandra Edera ad Abbasanta

Nel 2013 in contemporanea, cuoco presso horse country Ala Birdi ad Arborea

2006: cuoco presso "Mats cafe" a Portisco, costa smeralda

2005: cuoco presso albergo "Il borgo saraceno" a San Pasquale, SANTA TERESA

DI GALLURA

2005: cuoco presso ristorante "al faone" a LA MADDALENA

2005: manovale

2004/2003/2002/2001: cuoco capo partita presso hotel la jacia a BAJA SARDINIA

2002/2003 : apprendista pizzaiolo presso il ristorante Bellavista a SANTU

LUSSURGIU

2000: aiuto cuoco presso ristorante "il pulcino" PORTO CERVO

1999: aiuto cuoco presso ristorante "MALICA a SANTU LUSSURGIU

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE:** Diploma alberghiero presso ipsar Arzachena conseguito nel 2004

Qualifica alberghiera conseguita presso ipsar Arzachena conseguito nel 2001

**CAPACITA' E COMPETENZE**

**PROFESSIONALI**

**MADRELINGUA:** italiana

**CAPACITA' e COMPETENZE**

**RELAZIONALI:** attivita'di laboratorio di cucina per e con bambini presso la cooperativa Koinos

Nel 2018

**CAPACITA' E COMPETENZE**

**TECNICHE**

corso di informatica

Corso di potatura olivo

Corso di fecondazione equina ( fecondatore laico)

Corso ACI ( assistente di percorso)

Corso di enologia

Corso di fitosanitari( patentino verde)

**PATENTE B**

04/11/2020

*A. eda Merino*