

-1990

Commis di cucina hotel " Il roseto" tre stelle Napoli.

### Istruzione e formazione

-2023 ottobre

Conferimento collegium Cocorum " FIC"

-2015-2016

Diploma di enogastronomia dei servizi ristorativi ed ospitalita' alberghiera settore: cucina

I.P.S.E.O.A.O " De Sanctis" , Avellino

-2012

Docente presso associazioni cuochi Caserta , corso HACCP, corso cucina calda, corso cucina nipponica

Corso sculture, corso arte bianca

-2004

Conseguimento attestato di Marketing della ristorazione presso RI.FO.MA. CONSULTING Pozzuoli

Conseguimento attestato di Food & beverage manager presso I.S.P. italia srl Imola

-1995-1996

Diploma di qualifica di addetto ai servizi alberghieri di cucina , conseguito presso I.P.S.S.A.R "R. Drengot" Aversa(Caserta).

### linguistiche Competenze

Lingua madre : Italiano.

Inglese scritto e parlato basico.

Portoghese parlato basico.

Spagnolo parlato basico.

### Competenze comunicative

-Ottime doti comunicative ed organizzative maturate nel corso delle suddette esperienze. Ottime doti di adattamento e flessibilità maturate negli Stati Uniti.

-Ottime doti di creazione e gestione dei flussi e processi di lavoro organizzato, sia individuale che in team work, maturate durante lo svolgimento del lavoro come executive chef e come Tesoriere dell'associazione cuochi Caserta .

-Spiccate doti creative e artistiche maturate durante la creazione di piatti per servizi fotografici.

**-2003 da marzo a dicembre**

Executive chef al "relais Villa san Giustino" categoria 4 stelle Sinalunga Siena

**-2002**

Chef consulente, ristorante "bella vista" Lussemburgo

**-2000-2001**

Chef del ristorante "osteria del fico mezzo" Siena

**-1999**

Direttore night club "jo club" Aversa (CE)

**-1998 servizio di leva**

Grado soldato, mansione macellaio mensa truppa e cuoco mensa ufficiali, Ancona

**-1997 da settembre a dicembre**

Chef "venafro palace hotel" 4 stelle Venafro Isernia

**-1997 da marzo ad agosto**

chef pasticciere hotel "lo sciatore" 3 stelle Campitello Matese Campobasso

**-1996**

Chef al ristorante "la grotta del gallo nero" Siena

**-1995**

Chef garde manger hotel "il ninfeo" 3 stelle Gaeta (LT)

**-1994**

Chef entremetier hotel "paradiso" tre stelle Baia Domizia (Caserta)

**-1993-2008**

Collaborazione per grandi eventi di banqueting e catering "Raimondo party house srl" Santa Maria Capua Vetere (Caserta)

**-1992**

Commis jolly ristorante "A modo mio" Napoli

**-1991**

Commis di cucina ristorante "La tombola" (Melito) Napoli

**-2013-2014 dicembre marzo**

Consulenza tecnica ristorativa : chef consulente " Look club restaurant" e "City restaurant"  
Washington d.c. USA

**-2013 da gennaio a marzo**

Docente di cucina " formazione professionale Formland " Villaricca (NA)

**-2012**

Titolare e pastry chef " Areito Cafe' " lounge bar Capua (CE)

**-2011 da settembre a novembre**

Consulenza tecnico ristorativa : ristorante " Renzo e Lucia " Napoli

**-2010-2011 novembre aprile**

Assistente Executive chef : responsabile produzione pasta fresca " Sea Salt restaurant "  
Naples Florida USA

**-2010 da marzo a settembre**

Consulenza tecnico ristorativa : ristorante pub " trentatre" Pisa

**-2009-2010 da dicembre a febbraio**

Chef privato " famiglia Cinto " Campinas San Paolo Brasile

**-2009 da gennaio a novembre**

Chef : ristorante " la via di mezzo " Buoncovento Siena

**-2005 – 2008**

Titolare e chef ristorante "I 10 assassini " Castelnuovo Berardenga SIENA

**-2005 da aprile a giugno**

Consulenza tecnico ristorativa : ristorante "cafe Oggi" Meclin Virginia USA

**-2005 da gennaio a marzo**

Consulenza food manager ristorante "Galileo restaurant" Washington d.s. USA

**-2004**

Chef e gestore la taverna dei mercanti a Orvieto Umbria

Start up f&b manager ristorante "Joia club" S.antimo (NA)

Curriculum vitae

Castricato Vincenzo

**Informazioni personali**

Via Tore 6 , Santi Cosma e Damiano (LT) Italia

Tel. 347 7714771

Mail : [castricatov@msn.com](mailto:castricatov@msn.com)

Sesso: Maschile

Data di nascita : 14 luglio 1977

Nazionalita : italiana

**Esperienza professionale**

**-2023 aprile –ottobre**

Consulenza tecnico ristorativa : Chef consulente al ristorante “ Il tramonto “ via le Forna Ponza (LT)

**- 2011-2022 aprile –ottobre (stagionale)**

Food & Beverage -Executive chef

Hotel “Chiaia di luna “ categoria quattro stelle , via Chiaia di luna Ponza (LT)

**- 2019-2020 da dicembre a febbraio**

Consulenza tecnico ristorativa : direttore consulente al ristorante pizzeria bar “Rappanui”  
Tamandare Recife Brasile

**-2018-2019 da dicembre a febbraio**

Consulenza tecnico ristorativa : direttore consulente alla posada 100 passos e ristorante pizzeria e vineria  
il Giardino a Tamandare Recife brasilie

**-2017-2018 da novembre a febbraio**

Consulenza tecnico ristorativa : chef consulente al ristorante pizzeria e vineria “il Giardino “  
Tamandare Recife Brasile

**-2016-2017 da dicembre a marzo**

Consulenza tecnico ristorativa : start up ristorativa “srl Ciruccio”  
in via san nicola la strada Caserta

**-2014-2015 da novembre a marzo**

Consulenza tecnico ristorativa : chef consulente “ Ristorante Villa Castelli “ North Miami Florida USA