



Rocco D'Ettorre
CURRICULUM VITAE

Informazioni personali:

Nome: Rocco D'Ettorre

Data di nascita: 16 febbraio 1972

Nazionalità: Italiano

Stato civile: Sposato

Lingue: Inglese, Spagnolo

Titolo di studio:

Diploma di ragioneria.

Corsi di formazione:

-Barman Aibes

Certificazioni di lingua:

-Attestato di "Conversation Plus Program" conseguito nell'anno accademico 2002-2003 presso Università di San Diego, California.

-Certificazione di corso intensivo di lingua spagnola conseguito nel 2006 presso "Academia Contacto Lengua e Cultura" di Madrid.

Esperienze professionali:

2017-2018 Responsabile "Gran Caffè", Fondi, Italia.

2016-2017 "Esclusivo" Café, Terracina, Italia.

2009 - 2013 Ristorante "Gli archi", Sperlonga, Italia.

2000 - 2009 Direzione Cocktail Bar "La Piazzetta", Sperlonga, Italia.

2006 - 2007 (periodo invernale) Ristorante "La negra Tomasa", Madrid.

2003 - 2004 (periodo invernale) Ristorante "Il fornaio" del "New York New York" di Las Vegas.

2002 - 2003 (periodo invernale) Ristorante "Villa Capri" San Diego, California.

Principali Responsabilità:

Direzione, responsabile di sala, cameriere, servizio al cliente.

Abilità: comunicazione, conoscenza di vini e di cocktails, capacità di lavorare in gruppo.

Automunito

Contatti:

Cellulare: 340/6789470

E-mail: rocco.dettorre@libero.it

Indirizzo: via Due Pini n ° 13, Terracina (LT), Italia.