

CURRICULUM VITAE DANIELE SCISCIANI

Nome: Daniele
Cognome: Scisciani
Luogo e data di nascita: Roma 11/10/1973
Stato Civile: Celibe
Codice Fiscale: SCSDNL73R11H501F

Formazione

Diploma di ragioneria conseguito presso l'istituto Fabio Besta di Civita Castellana.

Iscritto alla facoltà di biologia di Viterbo.

Diploma di Comis di Cucina conseguito nel 2003 presso l'istituto "A tavola con lo chef" di Roma.

Diploma di Cuoco conseguito nel 2003 presso l'istituto "A tavola con lo chef" di Roma.

Conoscenze linguistiche:

Inglese, francese, discreta conoscenza greco e spagnolo.

Conoscenze Informatiche:

Windows, Excel

Esperienze lavorative:

Pasticcere presso Pasticceria Calamanti di Civita Castellana 1990.

impiegato amministrativo Ceramica Delta di Fabrica di Roma in seguito ceramica Venus di Gallese 1991/1992.

Servizio di leva 1994/1995.

Magazziniere carrellista presso Ceramica Ennesi di Civita Castellana 1997. Addetto alla certificazione controllo qualità, magazziniere e carrellista presso Gruppo Sanitari Italia di Gallese 1997/2002.

Stage di Cucina hotel La jocca di Roma 2002. Comis di cucina presso Hotel Relais I due laghi di Anguillara Sabazia 2003. Cuoco e responsabile ristorante Amici Miei di Civita Castellana 2004/2005. Lavoro a progetto controllo evasione I.C.I. e T.A.R.S.U presso Comune di Civita Castellana 2005. Cuoco presso ristorante La Corte di Bacco di Civita Castellana 2006. Cuoco capopartita La Corte del Principe di Fiano Romano 2007. Cuoco capo partita La Pergola di Magliano Sabina 2008/2009. Piccolo imprenditore ristoratore in DoppioGusto150° di Civita Castellana 2010/2018.