



Nome : Marco Luigi Marino
Cognome : BONEA
Codice Fiscale : BNOMCL75L24H096R

Informazioni personali

Indirizzo(i) 152, Via Spagna,00042,Anzio,Italia
Telefono(i) 06 9831657 *Mobile* 328 1792469
Fax
E-mail bonea.mlm@gmail.com
Cittadinanza Italiana
Data di nascita 24 Luglio1975
Sesso Maschile

Esperienza professionale

Lavoro o posizione ricoperti

Trainer Chef per Cucina e Pasticceria presso Simply Coffee in Antigua & Barbuda Eastern Carribean Island dal 15 Gennaio 2019 al 15 ottobre 2019

Chef Executive di Cucina e Pasticceria Italiana c/o Ristorante Frangipani Hotel Trident Gruppo Oberoi – MUMBAI – INDIA 10 NOVEMBRE 2016 AL 30 MARZO

Docente di Cucina e Pasticceria Italiana presso DYPATIL UNIVERSITY SCHOOL OF HOSPITALITY & TOURISM STUDIES – NAVI MUMBAI - INDIA DAL 01 SETTEMBRE 2016 AL 01 NOVEMBRE 2016

Docente scuola superiore indirizzo professionale area C500 (enogastronomia) sede di Anzio progetto MIUR FINO AL 2015

Ispettore strutture ristorative - alberghiere per conto di IRVEA Quality Care dal 01 gennaio 2007 al 31 dicembre 2007

Docente scuola di formazione Caserma Penne Rgt . Trasmissioni Cecchignola Roma Food & Beverage Assistant progetto 2006

Direttore attività turistico-alberghiera extra ricettiva (Bed&Breakfast) sede di Anzio attività propria

Responsabile settore ristorazione strutture soggiorni estivi E.N.I. e Telecom, sede di Cesenatico e di Cascia stagione primavera estate 2005

Responsabile economato strutture soggiorni estivi Polizia di Stato sede di Riccione stagione primavera estate 2004

Docente c/o corsi organizzati da Enoteca “ Ezio Al Ponte” sede di Velletri progetto 2003

Docente c/o corsi organizzati dalla Università Civica di Nettuno progetto 2003

Docente progetto della Provincia di Roma Integrare gli immigrati in cucina progetto 2003

Tecnico di laboratorio area AR20 IPSSAR sede di Roma supplenze dal 01 ottobre 2002 al 30 gennaio 2003

Docente di Cucina Italiana c/o Licèe Hotelier de Verdun FRANCIA 20/09/2001 al 10 /06/2002

Responsabile attività di banqueting c/o dimora dell’Ambasciatore degli U.S.A. sede di Roma 01/04/2001 al 30 /08 /2001

Responsabile attività di banqueting c/o dimora dell'Ambasciatore del Brasile sede di Roma 01/10/2000 al 30/03/2001
Primo pasticciere c/o Hotel il Putto** Grosseto 01/01/2000 a 30/08/2000**
Cuoco c/o catering Pontina Aprilia (Lt) extra 1999
Cuoco c/o ristorante Palacavicchi Ciampino (Rm) da marzo 1999 a ottobre 1999
Cuoco c/o ristorante cucina all' americana ** Principina a Mare (GR) marzo 1998 a dicembre 1998**
Cuoco c/o catering Ville Romane Roma inverno 1998
Cuoco c/o catering Ciccarelli Roma estate 1997
Cuoco c/o banqueting Saperi D'Autore Roma stagione inverno /primavera 1997
Cuoco c/o ristorante le Arcate Anzio (Rm) attività extra 1996
Pasticciere c/o Hotel La Merdienne** Palestrina (Rm) stagione invernale 1996**
Pasticciere c/o Hotel Prata * Roma stagione primavera estate 1996**
Responsabile banqueting La Mimosa Anzio (Rm) stagione invernale 1995
Aiuto cuoco ristorante Le Grotte di Nerone Anzio (Rm) stagione estiva 1995
Aiuto cuoco ristorante il Pozzo Castellana Grotte (Ba) stagione invernale 1994
Aiuto cuoco Hotel Mon Repos Iesolo Lido (Ve) stagione estiva 1994
Aiuto cuoco ristorante Michel Putignano (Ba) extra anno 1993
Aiuto cuoco ristorante Rosso&Nero Putignano (Ba) extra anno 1993
Aiuto Pasticciere pasticceria Cesare Putignano (Ba) dal 01/03/1993 al 31/12/1993
Aiuto pasticciere pasticceria L'Angelo Putignano (Ba) dal 01/09/1992 al 01/02/ 1993
Aiuto pasticciere pasticceria La Mimosa Anzio (Rm) stagione invernale ed estiva 1992
Chef de rang ristorante Lo Sfizioso Nettuno (Rm) Stagione estiva 1991
Stagista c/o Grand Hotel *** Lusso Roma (01/09/1989 al 01/03/1990)**
Stagista c/o Ristorante La Pergola Gran Cavalieri Hilton Roma (06/06/1995 al 31/12/1995)

Principali attività e responsabilità

Insegnante di cucina e di pasticceria ,responsabile funzione strumentale e commissione organizzazione eventi ed alternanza scuola-lavoro,direttore di laboratorio, R.S.U .di Istituto,comitato di valutazione,membro del CdI,docente di terza area e C.F.P del Comune di Anzio
 Consulenze progettuali tecnico-albeghiere,formazione del personale,selezione del personale Proprietario e direttore di un B&B
 Capo cuoco e capo economo ,selezione del personale ,formazione del personale
 Docente di corsi destinati a professionisti con oggetto la lavorazione, della praliniera e cioccolateria e dello zucchero pastigliaggio
 Responsabile di laboratorio e della manutenzione ordinaria delle attrezzature
 Docente di enogastronomia italiana presso il liceo dell'hotellerie a Verdun (Francia)
 Capo cuoco e responsabile banqueting presso dimora ambasciatori sede di Roma
 Aiuto pasticciere
 Aiuto cuoco

Istruzione e formazione

Titolo della qualifica rilasciata

2014 Rilascio attestato di partecipazione Ispettore delle strutture ricettive e della ristorazione contesto IRVEA Quality Care
 2012 Studente Laurea Magistrale in Giurisprudenza
 2010 Titolo di studio di Food & Beverage
 2009 Il gelato e i semifreddi
 2008 La cucina destrutturata
 2007 La lavorazione dello zucchero pastigliaggio
 2006 La lavorazione del cioccolato
 2004 Corso base abbinamento cibo vino
 2003 La cottura del sottovuoto e del cook and chill
 2002 La lievitazione e le farine
 1994 Diploma di Maturità Tecnico delle Attività Alberghiero
 1992 Diploma di Qualifica Professionale di Cucina

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione

Università La Sapienza
 Provincia di Ravenna
 Scuola Etoile di Chioggia
 Ditta Vescovo Latina
 Scuola Etoile di Chioggia (Ve)
 Scuola Etoile di Chioggia (Ve)

Livello nella classificazione nazionale o internazionale

Associazione Le Vigne del Lazio
Ditta Zanussi Pordenone
Scuola Pizzaioli Italiana Roma
IPSSAR TOR CARBONE Roma

Diploma di Merito Miglior Allievo Scuola Alberghiera di Roma e Provincia del 1991
I° Classificato Concorso Nazionale “ Le Colombiadi “ 1992 Presidente Sig. Carlo Re

III° Classificato Concorso Nazionale “ Carni Ovo-Caprine “ 2000

III° Classificato Concorso Nazionale “ Nebbia” piatto caldo 2003

I° Classificato Concorso Nazionale “ Lo Spaghetto D’Oro “ 2012

Madrelingua **Italiana**

Altra(e) lingua(e) **Inglese e Francese**

Autovalutazione

Livello europeo ()*

Lingua

Lingua

		Comprensione		Parlato		Scritto	
		Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale		
1	A1		A2	A1	A1		A2
2	A1		A2	A1	A1		A2

(*) *Quadro comune europeo di riferimento per le lingue*

Capacità e competenze informatiche

Sistema operativo windows

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell’attuale Decreto Legislativo 30 Giugno 2003 n°196

Firma in Fede
Marco Luigi Marino Bonea