



# Ministero della Giustizia

## Sistema Informativo del Casellario Certificato del Casellario Giudiziale (ART. 24 D.P.R. 14/11/2002 N.313)

CERTIFICATO NUMERO: 22088/2024/R

Al nome di:

Cognome **CALABRIA**  
Nome **CLAUDIO**  
Data di nascita **03/10/1977**  
Luogo di Nascita **CHIARI (BS) - ITALIA**  
Sesso **M**

sulla richiesta di: **INTERESSATO**  
per uso: **AMMINISTRATIVO (ART. 24 D.P.R. 14/11/2002 N.313)**



Si attesta che nella Banca dati del Casellario giudiziale risulta:

**NULLA**

ESTRATTO DA: CASELLARIO GIUDIZIALE - PROCURA DELLA REPUBBLICA PRESSO IL TRIBUNALE DI BRESCIA

BRESCIA, 29/04/2024 12:35



IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO CERTIFICATIVO  
(SCHILLACI MARCELLA)

Il presente certificato non può essere prodotto agli organi della pubblica amministrazione o ai privati gestori di pubblici servizi della Repubblica Italiana (art. 40 D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445), fatta salva l'ipotesi in cui sia prodotto nei procedimenti disciplinati dalle norme sull'immigrazione (d.lgs. 25 luglio 1998, n. 286). Il certificato è valido se presentato alle autorità amministrative straniere.

# CURRICULUM VITAE

## INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **Calabria Claudio**

Indirizzo Via del Campo n. 5 - 25038 Rovato (Bs)

Telefono 329.8321129

E-mail clacal77@yahoo.it

Nazionalità Italiana

Data di nascita 03.10.1977

## ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) 13/12/2023 – oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro “ **MODERNA Pizza e Bistrot**” Pizzeria gourmet, ristorante ,caffetteria, lounge bar  
Chiari – Brescia – Italia
- Tipo di azienda o settore Ristorante - Pizzeria- Caffetteria – Lounge Bar
- Tipo di impiego **SOCIO, AMMINISTRATORE E 1^PIZZAIOLO-RESPONSABILE PIZZERIA**
- Principali mansioni e responsabilità Gestione e amministrazione della società “**Moderna Srl**”. Gestione dell’attività della pizzeria. Produzione e gestione impasti diretti e indiretti per pizze napoletana contemporanea, e pane per il ristorante, stesura, farcitura e cottura pizze in forno gas rotante Morello Forni. Preparazione linea pizzeria e preparazioni gastronomiche per topping pizze. Gestione acquisto materie prime e scorte.
- Date (da – a) 01/04/2022 – 31/10/2022
- Nome e indirizzo del datore di lavoro “ **MAMAGINA**” Ristorante italiano e Pizza Napoletana  
Bonifacio – Corsica – Francia
- Tipo di azienda o settore Ristorante Italiano - Pizzeria
- Tipo di impiego **1^PIZZAIOLO-RESPONSABILE PIZZERIA**
- Principali mansioni e responsabilità Gestione dell’attività della pizzeria. Produzione e gestione impasti diretti per pizze napoletane, e pane per il ristorante, stesura, farcitura e cottura pizze in forno gas rotante Morello Forni. Preparazione linea pizzeria e preparazioni gastronomiche per topping pizze. Gestione acquisto materie prime e scorte.
- Date (da – a) 16/06/2020 – 31/10/2020
- Nome e indirizzo del datore di lavoro “ **MAMAGINA**” Ristorante italiano e Pizza Napoletana  
Bonifacio – Corsica – Francia
- Tipo di azienda o settore Ristorante Italiano - Pizzeria
- Tipo di impiego **1^PIZZAIOLO-RESPONSABILE PIZZERIA**
- Principali mansioni e responsabilità Gestione dell’attività della pizzeria. Produzione e gestione impasti diretti per pizze napoletane, e pane per il ristorante, stesura, farcitura e cottura pizze in

forno gas rotante Morello Forni. Preparazione linea pizzeria e preparazioni gastronomiche per topping pizze. Gestione acquisto materie prime e scorte.

- Date (da – a) 27/08/2019 – 15/02/2020
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro **“PREZIOSILLA” Ristorante e pizza d’autore**  
Nave- Brescia- Italia
  - Tipo di azienda o settore Ristorante - Pizzeria
  - Tipo di impiego **1^PIZZAIOLO-RESPONSABILE PIZZERIA**
  - Principali mansioni e responsabilità Gestione dell’attività della pizzeria. Produzione e gestione impasti diretti e indiretti con biga e poolish per pizze tradizionali e in pala alla romana, focaccia genovese e pane. Stesura, farcitura e cottura pizze forno a gas rotante MAM. Preparazione linea pizzeria e preparazioni gastronomiche per topping pizza gourmet.
  - Date (da – a) 18/03/2019 – 05/07/2019
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro **LA GRAZIA ITALIANO**  
Siviglia- Andalusia –Spagna
  - Tipo di azienda o settore Ristorante Italiano - Pizzeria
  - Tipo di impiego **1^PIZZAIOLO-RESPONSABILE PIZZERIA**
  - Principali mansioni e responsabilità Gestione dell’attività della pizzeria. Produzione e gestione impasti diretti e indiretti con biga e polish per pizze tradizionali e in pala alla romana, focaccia genovese e pane. Stesura, farcitura e cottura pizze forno a gas rotante MARANA .Preparazione linea pizzeria e preparazioni gastronomiche per topping pizza gourmet.
  - Date (da – a) 12/06/2015 – 31/10/2018
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro **CAPRICCI PIZZA & SFIZI**  
Isla Mujeres - Q.Roo - Mexico
  - Tipo di azienda o settore Ristorante Italiano - Pizzeria
  - Tipo di impiego **PROPRIETARIO – CUOCO- PIZZAIOLO**
  - Principali mansioni e responsabilità Gestione dell’attività di ristorazione e pizzeria. Preparazione di primi piatti tipici italiani, piatti freddi, dolci, produzione pasta fresca, piccola rosticceria e pizze stile napoletano, pizze in pala al metro, pizze e focacce in teglia e piccola panificazione.
  - Date (da – a) 18/11/1999 – 30/04/2015
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro **GAMEFREE S.r.l.**  
Chiari – BS
  - Tipo di azienda o settore Gestione - noleggio videogames-flipper-biliardi-etc. –allestimento sale da gioco
  - Tipo di impiego **RESPONSABILE AMMINISTRATIVO**
  - Principali mansioni e responsabilità Registrazione della contabilità ordinaria, prima nota e gestione cassa, scritture di rettifica e di assestamento per la chiusura contabile, preparazione alla redazione del bilancio, controllo dell’inserimento dell’iva e delle liquidazioni periodiche, gestione rapporti con le banche, clienti e fornitori.
  - Date (da – a) Gennaio 1999 – 12/11/1999
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro **Saga Srl**  
Orvinuovi – BS
  - Tipo di azienda o settore Software house - *sviluppo di soluzioni informatiche e progetti sia per la Pubblica Amministrazione che per privati.*
  - Tipo di impiego **Istruttore**
  - Principali mansioni e responsabilità Istruzione dei clienti presso le loro sedi all’utilizzo del software e personificazione dello stesso in base alle esigenze dei clienti stessi
- ISTRUZIONE E FORMAZIONE**
- Date (da – a) 1991 -1997
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Istituto Tecnico Commerciale- indirizzo informatico “L. Einaudi” di Chiari

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
  - Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
  - Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
  - Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita

Contabilità, Ragioneria, Diritto commerciale, Gestione Aziendale, matematica applicata e informatica

### **Ragioniere e perito commerciale informatico**

Diploma di maturità

12/05/2013 – 17/05/2013

“Accademia-pizzaioli” presso ‘**Leonardo Ltd Milano**’

Farine, lievito, sale olio, miglioratori, impasti diretti ed indiretti, polish e lunga lievitazione, i forni, le stesure, le farciture, cottura

### **Pizzaiolo**

Diploma di corso professionale

01/11/2015 – 05/11/2015

“Associazioni pizzaioli nel mondo” presso ‘**Forni Ceky**’- **Master in panificazione e impasti alternativi** docente **Dott.sa Simona Lauri**

Farine integrali, impasti ai cereali, impasti diretti ed indiretti, biga, polish produzione di piccola panificazione, pane, focacce, pizze.

### **Master in panificazione e impasti alternativi**

Diploma di corso professionale

31/05/2023 – 03/06/2024

“Accademia pizzaioli” presso ‘**Sede Portogruaro**’- **Master istruttore-pizza napoletana contemporanea -pizza in pala -pizza al padellino – pizza senza glutine.**

Farine integrali, impasti ai cereali, impasti diretti ed indiretti, biga, polish produzione di piccola panificazione, pane, focacce, pizze.

### **Master in panificazione e impasti alternativi**

Diploma di Maestro Istruttore

### **CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI**

MADRELINGUA

**ITALIANA**

ALTRE LINGUA

### **SPAGNOLO**

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

Buono

Buono

Buono

### **INGLESE**

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

Scolastica

Scolastica

Scolastica

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

## FRANCESE

Scolastica

Scolastica

Scolastica

## CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Conoscenze PC di base, Word, Excel, Outlook, Powerpoint  
Installazioni e controllo di software e applicazioni nel PC,  
software di contabilità (in particolare Zucchetti e B.Point OSRA)

Conoscenze contabili e fiscali

Conoscenze base dei vari tipi di impasti (diretti e indiretti)

Produzione impasto, stesura, farcitura e cottura pizza tradizionale, napoletana, napoletana contemporanea, pizza in teglia, pizza in pala e romana.

## PATENTE O PATENTI

Patente B – Mezzo proprio

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.lgs.196 del 30 giugno 2003.