

FORMATO EUROPEO PER IL  
CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **SARA LATAGLIATA**

---

ESPERIENZA

LAVORATIVA

- Date (da – a) ***DAL SETTEMBRE 2016***
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Prova del Cuoco, Endemol, Rai 1**
- Tipo di azienda o settore **Cucina**
- Tipo di impiego **Chef**
- Principali mansioni responsabilità ***Creare due ricette in venti minuti aiutando il concorrente, raccontare i piatti, spiegare passaggi e caratteristiche degli ingredienti***
  
- Date (da – a) ***DAL 15 GENNAIO 2016***
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Gambero Rosso, Città del Gusto di Lecce**
- Tipo di azienda o settore **Corsi di cucina**
- Tipo di impiego **Chef - docente**
- Principali mansioni responsabilità ***Lezioni pratiche di cucina: Abc antipasti, risotti, finger food, pasticceria; tecniche di cottura della carne e del pesce***
  
- Date (da – a) ***Dal 30 DICEMBRE 2015***
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Primo Resturant in Lecce**

- Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
    - Principali mansioni e responsabilità
- Ristorante  
Chef  
*Individuazione dei fornitori, reperimento della materia prima, creazione menu , direzione della cucina*
- 
- Date (da – a)
- Dal 30 DICEMBRE 2015 A GENNAIO 2016***
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- C.A. T. Confcommercio Lecce
- Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
    - Principali mansioni e responsabilità
- Corso per esperto in avvio e gestione b&b imprenditoriale  
Chef - docente  
*Lezioni sulla prima colazione, sui prodotti tipici della tradizione salentina, sulla cultura del biologico e la gestione delle intolleranze*
- Principali mansioni e responsabilità
- Lezioni sulla prima colazione, sui prodotti tipici della tradizione salentina, sulla cultura del biologico e la gestione delle intolleranze*
- 
- Date (da – a)
- DA APRILE A GIUGNO 2015***
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Cibalia dell'arte culinaria del Medioevo: lezioni di storia dell'alimentazione
- Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
    - Principali mansioni e responsabilità
- Corso tenuto per i ristoratori del Gal Concabarese  
Docente di Storia dell'alimentazione  
*Lezioni frontali e lezioni interattive sulla cultura dell'alimentazione. Dalle prime civiltà al medioevo. Significati religiosi, politici e culturali insiti nell'arte di banchettare insieme. Produzione e classi di appartenenza, colori e simbologie dei cibi. Cerimoniali ed etichette che compongono il banchetto.*
- 
- Date (da – a)
- DAL 20 NOVEMBRE 2014 AL 29 MARZO 2015***
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Ristorante Fourquette – Fork in Progress- Foggia
- Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
    - Principali mansioni e responsabilità
- Ristorantino Atipico di cucina narrativa  
Chef e Consulente avvio start up  
*Consulenza ed affiancamento per fase di avvio dei ristorante, gestione del personale, food cost, reperimento materie prime, corsi di cucina, creazione menu, direzione della cucina e show cooking.*
- 
- A LUGLIO 2014***
- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Corsi di Resturant & Cibus Business -20 ore
- Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
    - Principali mansioni e responsabilità
- Corso tenuto per la Confcommercio Lecce  
Docente  
*Insegnamenti legati all'imprenditoria nella ristorazione: creazione, progettazione, gestione d'impresa e costruzione di un business model canvas.*

## ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

### **DA MARZO A GIUGNO 2014**

Corso di Cucina – Teorico e pratico di 24 ore

Corsi tenuto per la Confcommercio Lecce

Chef docente

*Insegnamenti sulla storia dell'alimentazione e sulle pratiche in cucina*

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

### **DA GENNAIO AD AGOSTO 2014**

Gestisce il Laboratorio Sinestetico iSensi Cantele

Laboratorio- Ristorante dell'azienda vinicola Cantele

Manager- Chef

*Responsabile delle creazioni culinarie e della mise en place.*

## ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

### **DAL 10 MAGGIO 2013**

Amministratore Unico della Cooperativa Nobili Pasticci

Organizzazione di eventi culturali enogastronomici

Manager- Chef

*Project Manager della cooperativa con compiti di pianificazione e programmazione, gestione delle risorse umane e del team, favorisce la comunicazione e l'affiatamento responsabile del rapporto con i clienti e dei rapporti esterni (community, partner, stakeholder). Responsabile delle creazioni culinarie e della mise en place.*

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

### **DAL 20 MARZO AL 20 GIUGNO 2013**

Stagista c/o il Ristorante “Il luogo di Aimo e Nadia” 2 Stelle Michelin

Ristorante

Stage in cucina

*Preparazione dei piatti, ricezione della merce, pulitura, conservazione e lavorazione. Preparazioni nelle partite specifiche.*

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

### **AGOSTO 2012**

Stage presso Relais Histò Taranto- Mar Piccolo

Struttura Ricettiva

Stage in cucina

*Stoccaggio e pulizia della materia prima, lavorazione e manipolazione dei prodotti per l'esecuzione dei piatti nelle diverse partite.*

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

#### **NEL 2010**

Cooperativa Improvvisart

Organizzazione di eventi e spettacoli

Tirocinio formativo

*Creazione, organizzazione e comunicazione di un evento.*

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

#### **DAL 2008 AL 2010**

Associazione culturale enogastronomica “Pepe Rosa” – Lecce

Enogastronomia

*Aiuto cuoco*

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

#### **2006 AL 2009**

Associazione Culturale universitaria “Nuovi ingranaggi”

Cultura- Spettacoli

collaboratrice

*Organizzatrice di manifestazioni culturali, corsi, festival.*

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

#### **2003 AL 2009**

Pasticceria Delle Donne, Lecce

Pasticceria, gelateria, cioccolateria

Apprendista- stagista - banconista

*Mansioni legate alla produzione di pasticceria mignon e torte e al servizio dei clienti.*

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

#### **2002**

Hotel Estense a Gatteo a Mare (FO)

Hotel 3 stelle- settore alberghiero

Stage formativo

*Front office – Back office*

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

#### **2001**

Hotel Boite di Cadore (BL)

Hotel 4 stelle - settore alberghiero

Stage formativo

*Front office- Back office*

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

**1999**

Provveditorato agli Studi di Taranto

Turismo

Hostess

*Hostess alla manifestazione ufficiale di un “Arcobaleno per la pace sul Mediterraneo”.*

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Provveditorato agli Studi di Taranto

Turismo

Hostess

*Hostess durante la manifestazione e premiazione del Mundialito Esquela – torneo di calcio a 5 per i ragazzi e ragazze delle Scuole Superiori di Taranto.*

#### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- 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)

**IL 12 FEBBRAIO DEL 2013**

Formazione obbligatoria per il personale alimentarista c/o Smile ( Sistemi e metodologie innovative per il lavoro e l’educazione)

Modalità di prevenzione delle malattie trasmesse dagli alimenti, le cause di contaminazione degli alimenti, le modalità di corretta manipolazione e conservazione degli stessi, le modalità per garantire una corretta igiene sia personale che degli ambienti di lavoro.

Personale Alimentarista

- 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)

**DAL 10 SETTEMBRE AL 15 DICEMBRE 2012**

Lungo percorso di cucina c/o Boscolo Etoile Academy

Analisi sensoriale e degustazioni guidate, nozioni di nutrizione ed alimentazione, sicurezza alimentare HCCP, il mondo del vino, il food cost e la gestione, basi della cucina, cucina primi piatti, cucina mediterranea, piatti per buffet, cucina per banchetti, cucina tecnologica, basi della pasticceria.

Cuoco Professionista

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

**24 APRILE 2012 AL 3 SETTEMBRE 2012**

Corso di Specializzazione – Manager per lo sviluppo locale per il turismo eco sostenibile.

Legislazione Turistica, Pari Opportunità, Analisi del Mercato Turistico Locale, Marketing del prodotto Turistico, Politiche di sviluppo locale integrato ed ecosostenibile, Qualità nei servizi turistici, Francese Tecnico.

- Qualifica conseguita

Manager per lo sviluppo locale per il turismo eco sostenibile

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
  - Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

### 2010-2011

Università del Salento, Facoltà di Beni Culturali, indirizzo Beni Mobili Artistici.

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Storia dell'Arte medievale, moderna e contemporanea, arte dei giardini, fenomenologia degli stili, storia medievale, moderna, contemporanea, civiltà bizantine, geografia economica - politica.

Laureata in Geografia Economica Politica con la tesi dal titolo “Heritage culturale e turismo enogastronomico. Nuove occasioni di sviluppo regionale.”  
Laurea triennale conseguita con voto di 110 e Lode

- Date (da – a)

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

### 1999 – 2002

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Economici Aziendali Turistici “F.S. Cabrini”

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita

Storia dell'Arte, Economia aziendale, Turismo.

Diploma di qualifica di Operatore dell'impresa Turistica conseguito con punteggio di 90/100.

Diploma di Tecnico dei Servizi Turistici conseguito con punteggio di 100/100 “F.S.Cabrini nell'anno 2001/2002

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Diploma di istruzione secondaria

### CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

*Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi*

PRIMA LINGUA **italiano**

ALTRE LINGUE

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

### Inglese

Buono

Buono

Buono

### ATTESTATI E PARTECIPAZIONI

#### 13 MAGGIO 2016

Chef Tutor per la manifestazione Penne al Dente

#### 3 MAGGIO 2015

Giudice per “Fornelli Indecisi”

Curriculum vitae  
di Sara Latagliata

**26 MARZO 2015**

Docente per il corso di tecniche di pasticceria per il Ristorante Fourquette

**19 MARZO 2015**

Docente per il corso di cucina vegana per il Ristorante Fourquette

**12 MARZO 2015**

Docente per il corso di cucina creativa e finger food per il Ristorante Fourquette

**MARZO 2015**

Testimonial della Campagna della Regione Puglia- Bollenti Spiriti scelta come esempio di imprenditoria di successo

**DAL 6 ALL'8 GIUGNO 2014**

Partecipa al Cous Cous Fest Preview a San Vito Lo Capo selezionata tra sei chef italiani

**16 MAGGIO 2014**

Testimonia per Panorama d'Italia come esempio di imprenditoria pugliese d'eccellenza

**08 MARZO 2014**

Per la Coldiretti interviene a "Extravergine Lecce 2014, l'eccellenza s'incontra", esempio di imprenditoria giovanile pugliese d'Eccellenza

**03 DICEMBRE 2013**

Intervento c/o l'Università del Salento - Lezione di Turismo Culturale Enogastronomico rivolto agli studenti della Prof.ssa Anna Trono.

**7- 9 e 10 MAGGIO 2013**

Docenze di Storia dell'alimentazione tenutesi presso IPSEO Aldo Moro di Santa Cesaria Terme.

**16 LUGLIO 2012**

Ospite allo Sheraton di Milano Malpensa per l'evento "Per Tutti i Gusti il Giro d'Italia a Tavola - Friuli". Evento organizzato da Carlo Vischi (Direttore di Trenta Gourmet e Malvarosa Edizione in collaborazione con la catena Starwood).

**19 GIUGNO 2012**

Ospite d'onore al St. Regis, nell'ambito dell'evento Per Tutti i Gusti- Puglia- realizzazione delle orecchiette Pugliesi. Evento organizzato da Carlo Vischi (Direttore di Trenta Gourmet e Malvarosa Edizione in collaborazione con la catena Starwood).

**11 GIUGNO 2012**

Ospite allo Sheraton di Milano Malpensa per l'evento "Per Tutti i Gusti il Giro d'Italia a Tavola-Veneto". Evento organizzato da Carlo Vischi (Direttore di Trenta Gourmet e Malvarosa Edizione in collaborazione con la catena Starwood).

**8 MAGGIO 2012**

Ospite allo Sheraton di Milano Malpensa per l'evento "Per Tutti i Gusti il Giro d'Italia a Tavola- Piemonte". Evento organizzato da Carlo Vischi (Direttore di Trenta Gourmet e Malvarosa Edizione in collaborazione con la catena Starwood).

**13 APRILE 2012**

Intervento c/o l'Università del Salento- Lezione di Turismo Enogastronomico rivolto agli studenti della Prof.ssa Anna Trono.

### **3 APRILE 2012**

Ospite allo Sheraton di Milano Malpensa per l'evento "Per Tutti i Gusti il Giro d'Italia a Tavola- Istria". Durante la cooking in class ha realizzato una dimostrazione di cucina. Evento organizzato da Carlo Vischi (Direttore di Trenta Gourmet e Malvarosa Edizione in collaborazione con la catena Starwood).

### **5 MARZO 2012**

Ospite allo Sheraton di Milano Malpensa per l'evento "Per Tutti i Gusti il Giro d'Italia a Tavola- Campania" Evento organizzato da Carlo Vischi (Direttore di Trenta Gourmet e Malvarosa Edizione in collaborazione con la catena Starwood).

### **GIUGNO 2011**

Vincitrice a Lecce del concorso "La Battaglia degli Chef" con il piatto: tortino di alici con farro e verdure su concassè di pomodorini

### **DICEMBRE 2009**

Corso di cucina in quattro lezioni per i menu delle feste tenuto da Associazione Culturale Enogastronomica "Pepe Rosa" – Lecce

Attestato di partecipazione

CAPACITÀ E COMPETENZE  
RELAZIONALI

*Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.*

Predisposizione ed attitudine all'accoglienza, prontezza nell'operare efficacemente e velocemente

### **DAL 17 MARZO 2012**

Apri il blog Nobili Pasticci  
nobilipasticci.blogspot.it

CAPACITÀ E COMPETENZE  
ORGANIZZATIVE

*Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.*

ATTITUDINE E CAPACITÀ A DIRIGERE UN TEAM

CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE

*Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.*

conoscenza scolastica del pacchetto Windows e Front Page

PATENTE O PATENTI

Patente di guida A



## **ULTERIORI INFORMAZIONI**

Attualmente fa parte del direttivo Slow Food Lecce e del direttivo DeGusto Salento

### **FEBBRAIO 2015**

Vince il bando del Gal Concabarese “Cibalia dell’arte culinaria nel Medioevo” percorso formativo rivolto agli operatori della ristorazione sul tema del menu Medioevale.

### **5 MAGGIO 2014**

Vince il bando di UnionCamere di Bari- Valore Assoluto 2.0 rientrando nei 10 vincitori.

### **APRILE 2014**

Vince il bando Laboratori dal Basso promosso dalla Regione Puglia e da Arti con l’iniziativa Chef in Cattedra- pratiche di gusto. (Imprenditoria e Ristorazione)

Collabora con: Cristina Bowerman 1 stella Michelin, Loretta Fanella, Maria Cicorella 1 stella Michelin, Luigi Caricato, Ursula Avella e Lorenzo Giglioli.

### **IL 7 MARZO 2013**

Vince il bando della Regione Puglia. Principi Attivi 2012- Giovani Idee per una Puglia migliore con il progetto “A Cena con la Duchessa- Il gusto fa Epoca”.

## **ALLEGATI**

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

Data 31/10/2016