





INFORMAZIONI PERSONALI



Labriola Antonio

 Via Artisti n.22, 10124 Torino (Italia)
 340/3312560
 antonio.labriola@live.com; a.labriola86@libero.it
 thecooklab.it

Sesso Maschile | Data di nascita 13/11/1986 | Nazionalità Italiana

POSIZIONE RICOPERTA

Chef. Lavoratore autonomo con P.IVA. Psicologo

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

01/02/2016–alla data attuale

Residence Chef e Docente

Città del Gusto di Torino - Gambero Rosso, Torino (Italia)

13/04/2017–15/04/2017

Consulente per shooting fotografico

Ph Libero; Raspini, Torino (Italia)

Consulente nella realizzazione di scatti fotografici per i prodotti Raspini e i suoi nuovi packaging per il mercato statunitense.

09/01/2017–alla data attuale

Operatore di Sostegno

En.A.I.P. Sezione Settimo Torinese, Settimo Torinese (TO)

26/12/2016–29/12/2016

Vice-Responsabile dell'organizzazione dell'evento "La Cena dei Mille"

Banco Alimentare del Piemonte Onlus; Città del Gusto Torino - Gambero Rosso, Torino (Italia)

Responsabile delle attrezzature (forni, cucina mobile, scaldavivande ecc...), della logistica, delle risorse umane e del coordinamento delle brigate degli chef: Chef A. Russo (1 stella Michelin); Chef M. Mammoliti (1 stella Michelin); Chef M. Camia (1 stella Michelin); Chef I. Milani; Pasticcere G. Dalmasso (Accademia Maestri Pasticceri Italiani)

13/11/2016–15/11/2016

Responsabile e supervisore delle Sale degustazione e Workshop del Gambero Rosso presso la manifestazione Gourmet Expoforum 2016

Città del Gusto di Torino Gambero Rosso, Torino (Italia)

Responsabile del funzionamento logistico (attrezzature, risorse umane, materie prime ecc...) e curatore degli eventi sviluppatasi presso la sala degustazione e sala workshop del Gambero Rosso durante la manifestazione Gourmet Expoforum Torino 2016.

07/07/2016–05/08/2016

Chef Consulente

Ristorante Bottega Baretto, Torino (Italia)

Modifica del menu; Introduzione di nuove tecniche di cottura e lavorazione; Lavoro sullo staff di cucina e sala

17/07/2016–24/07/2016

Chef e responsabile degli showcooking

Comune di Gressoney Saint (AO), Città del Gusto - Torino - Gambero Rosso, Aosta (Italia)

Showcooking presso alcune strutture ristorative: Café des Guides, Bierfall, Residence Blumental, Hotel Villa Tedaldi, Hotel Cialvrina, Ristorante Carducci

- 14/05/2016–14/05/2016 **Chef per lo showcooking di presentazione del libro La Cucina del Senza di Marcello Coronini presso il XXIX Salone del Libro di Torino**
Gribaudo editore, Torino (Italia)
- 11/05/2016–11/05/2016 **Aiuto cuoco per la trasmissione Football's Kitchen del Gambero Rosso**
Gambero Rosso, Torino (Italia)
- 11/05/2016–16/05/2016 **Responsabile dell'organizzazione degli spazi Casa CookBook e CookLab presso il XXIX Salone internazionale del Libro**
Gambero Rosso e Salone internazionale del libro di Torino, Torino (Italia)
- 07/04/2016–07/04/2016 **Aiuto cuoco per la trasmissione Football's Kitchen del Gambero Rosso**
Gambero Rosso, Torino (Italia)
- 30/11/2015–30/04/2016 **Operatore di Sostegno**
En.A.I.P. Sezione di Settimo Torinese, Settimo Torinese (TO) (Italia)
- 04/12/2015–04/12/2015 **Docente Supplente**
En.A.I.P. Sezione di Settimo Torinese, Settimo Torinese (TO) (Italia)
- 20/11/2015–20/11/2015 **Docente Supplente**
En.A.I.P. Sezione Settimo Torinese, Settimo Torinese (TO) (Italia)
- 21/11/2015–24/11/2015 **Curatore e supervisore della Sala Degustazione.Stand Gambero Rosso Gourmet Expoforum Torino 2015**
Gambero Rosso.
Addetto al funzionamento logistico e curatore degli eventi sviluppatasi presso la sala degustazione del Gambero Rosso durante la manifestazione Gourmet Expoforum Torino 2015.
- 22/10/2015–22/10/2015 **Showcooking con lo Chef Hiroiko Shoda di Ciao sono Hiro**
Gambero Rosso, Città del Gusto di Torino, Torino (Italia)
- 24/09/2015–24/09/2015 **Collaboratore/Chef nell'organizzazione dell'aperitivo per il 64° Prix Italia Torino presso l'Auditorium Rai**
Avalon; Gambero Rosso di Torino, Torino (Italia)
- 30/07/2015–30/07/2015 **Vincitore del primo premio come miglior vitello tonnato creativo nella manifestazione "La Disfida del Vitello Tonnato"**
Slow Food, Torino (Italia)
- 18/05/2015–07/08/2015 **Aiutocuoco**
Ristorante Sicomoro, Torino (Italia)

- 12/06/2015–12/06/2015 **Collaboratore per cena a 4 mani con gli chef Luca L. Barbiero e Claudio Santin**
Ristorante 3UNO, Oleggio (NO) (Italia)
- 15/05/2015–15/05/2015 **Collaboratore per show cooking con Giorgione (della trasmissione "Giorgione orto e cucina" sul canale Sky del Gambero Rosso)**
Gambero Rosso - Salone del Libro di Torino, Torino (Italia)
- 25/03/2015–25/03/2015 **Collaboratore per Team Building**
Gambero Rosso, Città del Gusto di Torino, Torino (Italia)
- 20/03/2015–22/03/2015 **Aiuto Cuoco presso il ristorante IFood 360° culinary experince**
IFood 360° culinary experince (tra i 100 top ristoranti di Torino 2014; 2015), Torino (Italia)
- 27/10/2014–27/10/2014 **Relatore per il Convegno "CriminologicaMente"**
Comune di Tolentino, Tolentino (Italia)
Relatore con argomenti quali: La scena del Crimine, Casi di cronaca (Omicidio di Garlasco, Omicidio di Cogne), Errori Giudiziari, Line-up e Ricognizioni
- 15/06/2014–03/10/2014 **Cameriere di Sala e Barista**
Ristorante Amici Mieì, Torino (Italia)
- 07/09/2014–15/09/2014 **Rivenditore presso stand Enogastronomico La Cantinetta del Chianti**
La Cantinetta del Chianti, Gaiole in Chianti (Italia)
- 22/05/2014–23/05/2014 **Laboratorio sul Bullismo e cyberbullismo per il 15° salone del libro per ragazzi Bra**
COMUNE DI BRA, BRA (Italia)
- 2008 **Servizio di antitaccheggio presso il supermercato STANDA de L'AQUILA**
AGENZIA INVESTIGATIVA IL BASSOTTO, CHIETI SCALO (Italia)
- 2000–2005 **Cameriere da sala in Ricevimenti, Matrimoni e feste di compleanno**
GRUMENTUM, KIRIS, KRISTAL, LA GROTTA DELLO STIVALE, REGIONE BASILICATA (Italia)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 02/02/2015–07/05/2015 **Attestato HACCP REGOLAMENTO CE 852/04**
ASCOM Confcommercio Torino e Piemonte; Forter Piemonte, Torino (Italia)
- 02/02/2015–07/05/2015 **Attestato di qualifica di operatore professionale: Cuoco**
Gambero Rosso, Città del Gusto di Torino, Torino (Italia)
Corso strutturato per formare in maniera professionale al lavoro di Cuoco, sotto la supervisione di molti chef tra i quali Gabriele Enrico, Claudio Santin e di alcuni chef stellati quali Marcello Trentini (una stella Michelin, ristorante Magorabin) e Nicola Batavia (una stella Michelin, ristorante 'L Birichin).

Inoltre sono stati trattati anche temi come la panificazione, la pasticceria e la pizzeria.

- 13/01/2014 **Corso da Barman: Classical and American Mixologist**
BARZ8, TORINO (Italia)
- 14/03/2013 **Laurea Magistrale in Psicologia: Indirizzo Psicologia Criminale ed investigativa**
Università degli studi di Torino, Torino (Italia)
VOT. 110/110 lode
- 29/04/2010 **Laurea Triennale in Scienze dell'Investigazione (Classe 34)**
Scienze della Formazione Università de L'Aquila, L'Aquila (Italia)
VOT. 95/110 lode
- 13/07/2005 **Diploma di Scuola Superiore**
Liceo Classico G.Peano, Viggiano (PZ) (Italia)
VOT. 74/100
- 2013 **CONGRESSO: Secondo Congresso Nazionale Le neuroscienze forensi (Università degli Studi di Torino).**
Università di Torino, Torino (Italia)
- 2013 **Convegno "CORRE LIBERO MARCO CAVALLO? – SUPERAMENTO DEGLI OPG E PIENA ATTUAZIONE DELLA LEGGE BASAGLIA: UN PERCORSO AD OSTACOLI"**
Torino (Italia)
- 2012 **Vari seminari sul CRIMINAL PROFILING, sulla Psicologia Criminale tenuti dalla dott. Chiara Camerani (CEPIC – Centro Europeo di Psicologia, Investigazione e Criminologia)**
Cepic, Torino (Italia)
- 2011 **SEMINARIO: Attenti al Mostro, Il mostro di Firenze un caso aperto. Tenuto da Ruggero Perugini (Capo della squadra anti-mostro all'epoca degli omicidi del Mostro di Firenze)**
Cepic, Roma (Italia)
- 2005–2009 - LABORATORIO DI ISTITUZIONI DI DIRITTO PENALE;
FONDAMENTI DI DIRITTO PUBBLICO E DIRITTO CIVILE; -
LABORATORIO DI ISTITUZIONI DI PROCEDURA PENALE;
SISTEMA PENITENZIARIO; - LABORATORIO DI SOCIOLOGIA DELLA SICUREZZA SOCIALE; - LABORATORIO DI PSICOLOGIA E ORGANIZZAZIONE DELLE RISORSE UMANE; -
LABORATORIO DI CRIMINOLOGIA E CRIMINALISTICA; -
LABORATORIO DI DEVIANZE E TECNOLOGIE EDUCATIVE E DI CONTRASTO; - LABORATORIO DI SISTEMI COGNITIVI

Università de L'Aquila, L'Aquila (Italia)

2006 **IV° INVESTIGATION DAY SEMINARIO: METODOLOGIA INVESTIGATIVA NEI DELITTI DI MAFIA.**

Università de L'Aquila, L'Aquila (Italia)

Convegno "CONDOTTE SUICIDARIE IN AMBITO PENITENZIARIO"

Torino (Italia)

SEMINARIO: La relazione tra reo e vittima (Dott. Gulielmo Gulotta).

Torino (Italia)

SEMINARIO: Le investigazioni nei casi di presunto abuso sessuale su minore (Centro Scienze Forensi).

Torino (Italia)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	B1	B1	B1	B1	B1
francese	B1	B1	B1	B1	B1

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative Ottimo rapporto col prossimo/cliente, capace di instaurare una relazione sul posto di lavoro in maniera facile e costruttiva. Adatto al lavoro e alla comunicazione di gruppo.

Competenze organizzative e gestionali Coordinamento e amministrazione di persone, progetti sul posto di lavoro. Adatto a lavori in cui non sia previsto un supporto d'equipe ma autogestione del compito in solitaria.

Competenze professionali Capace di 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. Volontariato. Animazione.

Competenza digitale Capace di utilizzare discretamente i diversi applicativi del pacchetto Office. Discreta padronanza del linguaggio HTML, e siti di ricerca scientifica come PsycInfo.

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

-Competenze artistiche, Disegno, Musica (Chitarra), Scrittura.

-NON AUTOMUNITO

-Appassionato di cucina e sempre pronto a nuove esperienze lavorative. Estroverso e socievole. Ottimista e positivo nell'affrontare nuove sfide e situazioni. Adatto al lavoro di gruppo o singolo.