



Ministero della Giustizia

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

CERTIFICATO NUMERO: 7122/2026/R

Al nome di:

Cognome **ENGST**
Nome **GABRIELE**
Data di nascita **20/09/1985**
Luogo di Nascita **ROMA (RM) - ITALIA**
Sesso **M**



sulla richiesta di:
per uso:

INTERESSATO
RIDUZIONE DELLA META' DELL'IMPOSTA DI BOLLO E DIRITTI: PER ESSERE ESIBITO IN OCCASIONE DI CANDIDATURA ELETTORALE (ART. 1 COMMA 14 LEGGE 3/2019)

Si attesta che nella Banca dati del Casellario giudiziale risulta:

NULLA

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

Si attesta l'avvenuto pagamento (art. 273 e 285 T.U. 30/5/2002 n. 115) del

diritto di certificato

diritto di urgenza

VELLETRI, 09/04/2026 11:53

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO CERTIFICATIVO



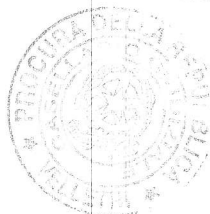
Il presente certificato non può essere prodotto agli organi della pubblica amministrazione o ai privati gestori di pubblici servizi della Repubblica Italiana (art. 40 D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445), fatta salva l'ipotesi in cui sia prodotto nei procedimenti disciplinati dalle norme sull'immigrazione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

**** AVVERTENZA ****

Certificato del casellario giudiziale - (ART. 24 D.P.R. 14/11/2002 N.313) - al nome di:

Cognome	Nome	Luogo di Nascita	Data di nascita	Sesso	Paternità	Codice Fiscale
ENGST	GABRIELE	ROMA	20/09/1985	M		

Si attesta che nella Banca dati del Casellario Europeo NULLA risulta.



A handwritten signature in black ink, appearing to be a stylized name, located to the right of the official stamp.

GABRIELE ENGST

(+39)3401235223

gabrielengst@yahoo.it

Via Catullo 14, 00041
Albano Laziale

Patente: categoria B

PROFILO PROFESSIONALE

Cuoco con anni di esperienza nelle cucine, sempre molto attento nel soddisfare il cliente. Attitudine al lavoro di squadra, lavorando con atteggiamento sempre positivo e collaborativo, riuscendo ad operare senza problema in ambienti frenetici. Particolare attenzione alla qualità, alla cura e alla preparazione delle materie prime e cura nella presentazione dei piatti.

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Precisione
- Capacità di gestione della brigata
- Conoscenze delle tecniche culinarie
- Attenzione ai dettagli
- Problem solving operativo
- Sensibilità di gusto e olfatto
- Doti relazionali e comunicative
- Propensione all'innovazione
- Competenze gestionali
- Capacità di multitasking

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Banconista/Gastronomo, CONAD superstore; Roma, RM — Ott/Dic 2025

Aiuto cuoco, Maritozzo Rosso; Roma, RM — Apr/Giu 2025

Chef executive, G&G eventi; Albano Laziale, RM — Gen 2023/Feb 2024

Creazione e organizzazione di eventi in ogni sua parte, dall'allestimento della sala, alla creazione del menù e alla gestione del personale anche di sala

Aiuto cuoco, Trattoria "La mia gioia"; Genzano di Roma, RM — Giu/dic 2017

Aiuto nella preparazione e nel servizio di tutti i piatti tipici della cucina romana e in generale laziale.

Chef di cucina, Fortini lab, Albano Laziale; RM — Giu 2016/Gen 201

Capo partita, Ristorante Orlando; ROMA, RM — Giu 2015/Apr 2016

Creazione e preparazione di antipasti con influenze siciliane

Chef di cucina, Fortini lab, Albano Laziale, RM — Gen 2015/Gen 2015

Creazioni di menù vegani secondo la stagionalità, dagli antipasti ai secondi piatti. Organizzazione della cucina e gestione del personale. Gestione e rapporti con i fornitori, spesa diretta presso produttori locali

Capo partita, Giuda ballerino, Roma RM — Mar/Nov 2013

Preparazione giornaliera di vari tipi di pane e focacce e preparazione di piccola pasticceria come cioccolateria e biscottiera e dolci al cucchiaio.

ISTRUZIONE

- **Diploma di liceo scientifico**
- **Italian Genius Academy**
- **Attestato professionale da chef**

LINGUE

- **Inglese B1**
- **Francese A2**
- **Spagnolo A1**