

Capacità e competenze

- Propensione all'innovazione
- Conoscenza delle tecniche culinarie
- Capacità di gestione della brigata
- Possesso di HACCP
- Conoscenza della cucina tradizionale italiana
- Tecniche di preparazione e cottura
- Formazione sulla sicurezza
- Norme di conservazione e stoccaggio degli alimenti
- Acquisti e approvvigionamenti

Esperienze lavorative e professionali

Chef executive

Gennaio 2012 - Attuale

del carlo catering - pisa

- Approvazione del menu e di tutte le eventuali modifiche successive, anche sulla base della disponibilità dei prodotti.
- Accertamento della corretta applicazione delle normative in merito a salute e sicurezza sul lavoro.
- Monitoraggio dell'attività di pulizia della cucina, assicurando gli standard adeguati alla tipologia del ristorante.
- Gestione della spesa quotidiana e cura del rapporto con i fornitori.
- Esperienza nella formazione di cuochi e aiuto cuochi, anche in alternanza scuola – lavoro.

cuoco

Gennaio 1992 - Dicembre 2011

sns - Pisa

- Preparazione piatti di cucina
- Responsabile del magazzino merci deperibili
- Supporto nella preparazione dei menù settimanali
- Collaborazione nella stesura dei capitolati per le gare di appalto

cuoco

Gennaio 1991 - Dicembre 1992

Catering Salza - Pisa

- Supporto alla preparazione della gastronomia
- Preparazione di antipasti, primi, zuppe, contorni, piatti di carne e di pesce.

Cuoco capo partita

Gennaio 1990 - Dicembre 1990

hotel mondial - Pietrasanta (LUCCA)

- Responsabile della partita (saucier)

cuoco

Giugno 1989 - Settembre 1989

hotel villa irene - forte dei marmi

- capo partita (garde manger)

Aiuto cuoco

Giugno 1987 - Marzo 1988

hotel continental - tirrenia

- Supporto nella preparazione dei piatti

Istruzione e formazione

diploma: alberghiero, 1987

ipas - massa

- Formazione continua in [\[Settore professionale\]](#)