



***** *****

02/02/1977 (47 ans)

Marié

Permis B) et auto

* ** * ** * ** * ** * ** * ** * ** * ** *

Toulouse (31000)

*****@*****.***

exécutif chef, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2021 /

exécutif chef

GUSTO SLICE by Forno Gusto Toulouse (France)

Fonctions: Formation, gestion et coordination du personnel de cuisine, pizzeria et salle à manger. Ouverture également de nouveaux restaurants en coordination avec le propriétaire de la chaîne. Clairement toujours à la pointe dans la pizzeria et la cuisine. Je suis actuellement dans un nouveau restaurant à Cannes (la pizzeria a déjà commencé) pour

juin 2019 / sept. 2021

Chef Pizzaiolo et Chef de cuisine

"Antonia" Restaurant Pizzeria clan des Mamma au Mans (France)

Fonctions: Je prépare toute la gamme des pizzas et quelques plats de cuisine dont des petits desserts et formation des aide pizzaioli/aide cuisinier.

avr. 2018 / mai 2019

Chef Pizzaiolo

Gastof Zum Hirschen Magrè Bolzano (Italie)

Rôle : Chef Pizzaiolo, responsable des réservations hôtelières et de la gestion de la facturation.

Fonctions: chef pizzaiolo et responsable des réservations et de la facturation électronique.

mars 2018 /

chef de cuisine et parfois pizzaiolo

Pizzeria Ristorante "Stefano's" Baden Vienne (Autriche)

nov. 2017 / févr. 2018

cuisinier

Restaurant "Fellini" Wilhelmshaven (Allemagne)

Rôle: cuisinier pour le premier et le deuxième plats en semaine et pizzaiolo le week-end.

Fonctions: cuisinier pour les premiers et deuxièmes plats, cuisson des viandes et travail en

début de soirée à la pizzeria

juin 2017 / oct. 2017

Cuisinier

Pizzeria Restaurant "WALLABY" Legnago (Padoue) Italie

Rôle: chef de pâtes, viandes et poissons et aide pizzaiolo

Fonctions: cuisinier les premiers et deuxièmes plats, cuisson des viandes et travail en début

de soirée à la pizzeria.

juin 2017 /

réceptionniste et directeur adjoint

Hôtel All'Antico Guerriero (Cadoneghe)

Fonctions: (vérification des factures et des reçus de vente, vérification des factures d'achat

de biens, établissement du registre des honoraires, établissement de la première note comprenant les factures de services publics et les petites réparations. À certaines occasions,

j'ai préparé des banquets et des brunchs).

sept. 2015 /

Pizzaiolo cuisinier

WUNDERBAR" à Bibione (VE)

Restauration saisonnière

Rôle: (chef de pâtes et aide pizzaiolo)

Fonctions: (cuisinier pour les plats principaux de poisson et de viande, gestion des commandes. J'ai remplacé les autres pour qu'ils aient leur propre jour de congé, donc un jour apéritifs et salades, un jour pizzeria, un jour entrées).

févr. 2015 /

chef de cuisine

Ristorante Fellini Allemagne

Restauration

Rôle: (chef de cuisine)

Fonctions: (commandes/gestion des stocks et coordination des activités de cuisine et divers

lots) (je remplaçais les autres pour permettre la journée de repos). En particulier, j'ai cuisiné du gibier

avr. 2012 /

chef de pâtes fraîches et les entrées

Restaurant La Vigna à Susegna (TV) Italie

Restauration annuelle

Rôle: chef de pâtes fraîches et les entrées

Fonctions: Préparation des pâtes fraîches et des entrées (uniquement des pâtes fraîches, faites à main) y compris des pâtes farcies, des risottos, des soupes, etc.)

sept. 2007 /

Chef de cuisine

Restaurant « WUNDERBAR » Bibione VE (Italie)

Travail saisonnier

Rôle: Chef de cuisine

Fonctions: (fonctions de cuisinier)

févr. 2006 /

chef pâtissier

Restaurant I Fratelli Allemagne

Restauration Travail annuel

Rôle: chef pâtissier

Fonctions: (préparation de tartes, gâteaux, glaces, parfaits, biscuits)

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2000

A Esselunga

sept. 1990 / juin 1995

Analyste comptable

Institut professionnel d'État des services commerciaux

COMPETENCES

Windows, Pack Office, Word, Excel, Power Point, KELIO, BODET, POINTEX CAISSE

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais Elémentaire

Allemand Elémentaire

Italien Bilingue

Français

Basque Elémentaire