

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

MATTIA BARILLI

Indirizzo

Telefono

Fax

E-mail

Nazionalità

Data di nascita

ESPERIENZE LAVORATIVE

- da ottobre 2015 a dicembre 2015
- pizzeria tosello
 - cameriere

HO LAVORATO PRESSO LA PIZZERIA TOSELLO DI PIACENZA, COME CAMERIERE PER AUMENTARE LA MIA CAPACITÀ E VELOCITÀ IN SALA QUESTA ESPERIENZA MI HA AIUTATO A CAPIRE L'IMPORTANZA DEL RAPPORTO TRA SALA E CUCINA, I TEMPI NECESSARI PER IL CAMERIERE PER METTERE A SUO AGIO E SEGUIRE AL MEGLIO IL CLIENTE PRIMA DI SERVIRE LE PIETANZE. HO VOLUTO PROVARE L'ESPERIENZA DELLA SALA PERCHÉ NELLA RISTORAZIONE È UNA FIGURA IMPORTANTE E PER ESSERE UN BUON CUOCO SECONDO ME BISOGNO CONOSCERE ANCHE LE ALTRE FIGURE PRESENTI NELLA RISTORAZIONE. HO VOLUTO FARE QUESTA ESPERIENZA PERCHÉ RITENGO CHE QUELLA DEL CAMERIERE SIA UNA FIGURA IMPORTANTE E PER ESSERE UNO CHEF COMPLETO BISOGNA CONOSCERE ANCHE LE FUNZIONI DELLE ALTRE FIGURE DELLA RISTORAZIONE

- Da gennaio 2016 a settembre 2017
 - Ristorante Suggestimenti
 - Ristorazione
 - Sous chef

Ho lavorato presso questo rinomato ristorante come sous chef. Avevo svolto un tirocinio curricolare presso la struttura. Ho deciso di proseguire lavorativamente questa esperienza per approfondire la conoscenza di lavorazione dei piatti gourmet proposti dal locale. Questo mi ha permesso di accrescere la mia passione per la cucina e aumentare le mie capacità all'interno di una cucina. Il ristorante era altresì specializzato nella gestione di catering. Dove svolgevo anche il compito di gestore del magazzino e autista dei vari camion utilizzati

- Da settembre 2017 a febbraio 2018
 - Trattoria San Giovanni
 - Ristorazione
 - chef

Il locale propone l'utilizzo di materie prime prettamente biologiche e di provenienza locale fedeli allo spirito del territorio in cui si inserisce. Questo permette di presentare piatti della tradizione rivisitati in chiave moderna. È stata una ottima esperienza per comprendere al meglio l'importanza del territorio e delle materie prime prodotte biologicamente nella zona e sfruttarle al meglio senza avere sprechi e renderli l'elemento principale del piatto.

- Da aprile 2018
- Trattoria Lolivà
 - Parigi
 - Sous chef

Trattoria italiana che propone un menù a pranzo diverso ogni giorno si ha la possibilità di esprimersi al meglio creando e provando secondo l'ispirazione con materie fresche e nuove ogni giorno. La linea serale cambia ogni due settimane ed è differente da quella proposta a pranzo. viene cercata una tipologia di cucina con base mediterranea rivista in

chiave moderna. Cerchiamo di creare piatti interessanti accostando e abbinando fra loro stili di cucina. Ottima esperienza e tipologia di ristorante perché mi ha aiutato molto a crescere professionalmente, a provare diversi stili mantenendo una base mediterranea che appartiene alla mia cultura dando spazio alla mia creatività. Ho imparato a lavorare bene in brigata con organizzazione e rispetto degli spazi e delle tempistiche.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• settembre 2013 a giugno 2015

- I.A.L Emilia-Romagna
(sede di Piacenza dell'Istituto
Alberghiero di Serramazzoni)
- cucina/sala
- attestato di operatore della
ristorazione europeo

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

PRIMA LINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

INGLESE

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

BUONO

BUONO

BUONO

BUONO

FRANCESE

- CAPACITÀ DI LETTURA
- CAPACITÀ DI SCRITTURA
- CAPACITÀ DI ESPRESSIONE
ORALE
- CAPACITÀ DI COMPRENSIONE
ORALE

SCARSA

SCARSA

BUONO

BUONO

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

SONO UNA PERSONA CHE SI RELAZIONA BENE CON OGNI TIPO DI COLLEGA, SVOLGENDO AL MEGLIO IL COMPITO CHE MI VIENE ASSEGNATO. MI RELAZIONO BENE CON OGNI TIPO DI COLLEGA, LAVORO BENE IN SQUADRA E HO UNA BUONA CAPACITÀ DI RISOLVERE I PROBLEMI. SVOLGO AL MEGLIO IL COMPITO CHE MI VIENE ASSEGNATO MANTENENDO SEMPRE UN ATTEGGIAMENTO POSITIVO.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Le esperienze lavorative che ho fatto mi hanno insegnato a lavorare in un ambiente pulito ed organizzato. Sono una persona ben organizzata, rispetto ogni orario di lavoro, lavoro duramente e con serietà.

Rispetto le persone con cui lavoro e riesco a lavorare molto bene in brigata.

PATENTE O PATENTI

Patente di categoria B