

ANTONIO BIANCO

Cuoco

INFO PERSONALI

Patente di guida
Patente B

Nazionalità
Italiana

PROFILO PROFESSIONALE

Cuoco affidabile, con esperienza nella preparazione di alimenti in ambienti caratterizzati da ritmi serrati. Professionista capace di lavorare in squadra, con conoscenze in materia di sicurezza alimentare, di presentazione dei piatti e di gestione delle scorte.

ESPERIENZA LAVORATIVA

Cuoco, Osteria La Torre di EAEO snc, Campremoldo Sotto, Piacenza

FEBBRAIO 2018 - PRESENTE

- Svolgimento delle mansioni e degli incarichi assegnati con professionalità, concentrazione ed efficacia anche in situazioni di intensa pressione lavorativa, rispettando le scadenze stabilite mantenendo al contempo elevati standard qualitativi.
- Attenta organizzazione e pianificazione della cucina identificando obiettivi e priorità e tenendo conto del tempo e delle risorse a disposizione per garantirne il corretto completamento.
- Elaborazione di menù nutrienti in linea con le richieste della clientela.
- Formazione e assistenza al nuovo personale di cucina.

Cuoco, Ristorante La Rocchetta di Casarola Giacomo e C. snc, Rivalta, Piacenza

OCTOBRE 2014 - FEBBRAIO 2018

- Supervisione attenta e costante alla preparazione e presentazione dei piatti.
- Controllo della qualità dei prodotti crudi e cotti e verifica del rispetto degli standard previsti.
- Collaborazione alla definizione dei menù stagionali e speciali.
- Cura della preparazione, cucina e presentazione di piatti qualitativamente ed esteticamente eccellenti.

Cuoco, Ristorante La Veranda (presso Park Hotel) di Tanti snc, Piacenza

OCTOBRE 2012 - SETTEMBRE 2014

- Mantenimento della postazione di lavoro pulita e in ottime condizioni.
- Incentivazione di un rapporto aperto e collaborativo con la brigata di cucina.
- Particolare attenzione alla qualità degli alimenti e alle tecniche di cottura.
- Organizzazione di alimenti di uso frequente in contenitori e sistemazione degli articoli deperibili nei frigoriferi.
- Gestione del servizio negli orari di punta garantendo efficienza e soddisfazione dei clienti.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Diploma Alberghiero, Istituto Superiore Magnaghi, Salsomaggiore Terme

GIUGNO 2007

COMPETENZE

Lavoro di gruppo

Cotture

Preparazioni in cucina

Creatività

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE (art. 46 e 47 D.P.R. 445/2000)

Il/La sottoscritto/a ANTONIO BIANCO, ai sensi e per gli effetti degli articoli 46 e 47 e consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 nelle ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, dichiara che le informazioni riportate nel presente curriculum vitae, corrispondono a verità.

☒ Dichiaro di aver preso visione dell'informativa di cui all'art. 13 del Regolamento europeo n. 679/2016 della Regione Emilia-Romagna.

☒ Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (Regolamento UE 2016/679)

Luogo e data

PIACENZA, 12/01/2022

Firma del Docente/Formatore

Antonio Bianco