

francesco.vitale@email.com

+39 333 123 45 67

Via Giovanni Boccaccio, 7 | Milano

www.francescovitale.it

|  |
| --- |
| Francesco Vitale |
|  |  |  |  |  |  |
| La cucina è sempre stata la mia vocazione: sono diplomato in Enogastronomia e ho frequentato una prestigiosa Scuola di Specializzazione nello stesso ambito. Fin da prima della maturità ho iniziato a lavorare, raggiungendo nel tempo il grado di Chef de Partie. Il mio obiettivo è diventare Chef Stellato.Alta Scuola di Cucina Quirino ViscontiCorso Professionalizzante | 2018* 450 ore di lezione

Istituto AlberghieroDiploma in Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera | 2015* Votazione: 75/100
* Percorso Enogastronomia – Settore Cucina
 |  | 2019 - 2023Chef de PartieHotel La Maison | MilanoPer la cucina di un importante ristorante nel centro di Milano, ho avuto il mio primo ruolo di responsabilità di brigata: • Coordinamento e supervisione partita dedicata al pesce • Organizzazione compiti degli aiutanti • Rispetto maniacale del sincronismo dell'uscita dei piatti • Motivazione e guida del team2016 - 2019Commis di CucinaRistorante Nabucco | MilanoPer un ristorante da 300 coperti al giorno, mi sono occupato di:• Rifornimento dell'inventario e degli ingredienti per garantire la completa efficienza della cucina • Impiattamento portate in base ai parametri estetici richiesti • Preparazione e misurazione degli ingredienti richiesti dallo chef • Formazione e assistenza al nuovo personale di cucina2014 - 2016PanettiereDolce Forno s.r.l. | MilanoPer un ristorante da 300 coperti al giorno, mi sono occupato di:• Panificazione di prodotti da forno dolci e salati • Gestione dei clienti al banco • Confezionamento dei prodotti finiti ed esposizione per la vendita diretta LINGUEItaliano: MadrelinguaInglese: Livello Base *Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all’art. 13 del D. Lgs. 196/2003**e all’art. 13 GDPR 679/16* |
|  |  |  |  |
| ABILITÀ PERSONALI* Gestione team
* Precisione
* Rigore
* Disciplina
* Senso estetico
 | TECNICHECottura al cartoccioCottura a vaporeCottura sottovuotoFlambageMarinaturaSalmìGratinaturaAffumicaturaBrasatura |