

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 Visconti  Corso Professionalizzante | 2018   * 450 ore di lezione   Istituto Alberghiero  Diploma in Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera | 2015   * Votazione: 75/100 * Percorso Enogastronomia – Settore Cucina | | |  | 2019 - 2023  Chef de Partie  Hotel La Maison | Milano  Per 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 team  2016 - 2019  Commis di Cucina  Ristorante Nabucco | Milano  Per 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 cucina  2014 - 2016  Panettiere  Dolce Forno s.r.l. | Milano  Per 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  LINGUE  Italiano: Madrelingua  Inglese: 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 | | TECNICHE  Cottura al cartoccio  Cottura a vapore  Cottura sottovuoto  Flambage  Marinatura  Salmì  Gratinatura  Affumicatura  Brasatura | |