europass Curriculum vitae

INFORMAZIONI PERSONALI Bertarini Federico

[redacted]

Sesso Maschile | Data di nascita 30/05/2000 | Nazionalità Italiana

ESPERIENZA PROFESSIONALE

25/01/2015–20/02/2015 Stage formativo

Ristorante "Feel", Como (Italia)

- preparazione linea antipasti e primi piatti
- pulizia e taglio verdure
- panificazione
- preparazione pasta fresca e ravioli
- pulizia e taglio pesce
- sistemazione di frigo, freezer e magazzino
- sanificazione cucina

02/05/2015–03/06/2015 Stage formativo

Hotel "Villa Cipressi", Varenna (Lecco)

- preparazione linea primi e dolci
- impiattamento primi piatti e dessert
- preparazioni di base
- pulizia e taglio di carne e pesce
- rapporto con i fornitori
- sanificazione cucina

20/11/2016–01/01/2017 Stage formativo

Hotel e Ristorante "Cà de val", Campodolcino (Sondrio)

- preparazione di antipasti, primi e secondi
- pulizia carne di selvaggina e di pesce di fiume
- preparazione pasta fresca e ravioli
- preparazioni di base
- rapporto con i fornitori
- sanificazione cucina

01/04/2017–01/05/2017 Stage formativo

Hotel "Du lac", Bellagio (Como)

- preparazione linea antipasti e primi piatti
- impiattamento antipasti e primi piatti
- pulizia e taglio pesce di lago e carni
- rapporto con fornitori
- preparazione e realizzazione banchetti

27/11/2017–22/12/2017 Stage formativo

Ristorante "Crotto del Sergente", Como (Italia)

- preparazione di antipasti e primi piatti
- impiattamento antipasti e primi piatti
- preparazione gelati e sorbetti
- pulizia e taglio di carne e pesce
- pulizia e taglio verdure
- preparazione e realizzazione di catering e banchetti
- sanificazione cucina

06/04/2018–06/05/2018 Stage formativo

Entresol, Riga (Lettonia)

- pulizia verdure
- pulizia e sfilettatura del pesce
- preparazione dessert
- preparazione linea antipasti
- sanificazione

30/09/2019-30/04/2021 Impiegato

Ristorante "Crotto del Sergente", Como (Italia)

- preparazione di antipasti e primi piatti
- impiattamento antipasti e primi piatti
- preparazione gelati e sorbetti
- pulizia e taglio di carne e pesce
- pulizia e taglio verdure
- preparazione e realizzazione di catering e banchetti
- sanificazione cucina

12/10/2021-12/04/2022 Impiegato

Ristorante "trattoria della Zocca", Chiasso (Svizzera)

- preparazione e impiattamento di primi piatti
- pulizia e sfilettatura di vari tipi di carni e pesce
- preparazione delle linee
- preparazione di dessert
- sanificazione cucina

16/12/2022-02/04/2023 Impiegato

Hotel "Alpina", Parpan Canton Grigioni (Svizzera)

- pulizia e taglio di verdure, carni e pesce
- preparazione delle linee dagli antipasti ai dessert
- preparazione e impiattamento primi piatti
- impiattamento dessert
- sanificazione cucina

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

01/10/2018–30/06/2019

Corso IFTS IATH Accademy IV livello EQF, Cernobbio (Italia)

Attestato di Restaurant and kitchen specialist
Tecnico esperto in processi di trasformazione enogastronomica e prodotti tipici

11/09/2014–30/06/2018

Centro Formazione Professionale Como, Como (Italia)

Materie professionali:merceologia, igiene, dietologia, laboratorio di cucina, marketing, economia.
Materie di base: italiano, matematica, inglese, scienze, storia, geografia, diritto.

Curriculum vitae Bertarini Federico

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Lingue straniere Inglese	COMPRENSIONE	PARLATO
	ASCOLTO: B1	INTERAZIONE: B1
	LETTURA: A2	PRODUZIONE ORALE: A2
PRODUZIONE SCRITTA: A2		

Competenze comunicative: Dopo lo svolgimento dei miei stage formativi, ho imparato meglio a lavorare in gruppo, comunicare in modo chiaro e preciso con la brigata di cucina.Avendo svolto alcuni stage in posti turistici e all'estero ho ampliato la mia conoscenza della lingua inglese.

Competenze organizzative e gestionali

- eseguire in moto ordinato e pulito le mansioni che mi vengono impartite
- ho imparato a relazionarmi meglio con gli altri
- mantenere la calma durante il servizio
- lavorare in gruppo per la realizzazione di catering e banchetti
- comunicare chiaramente con tutti i miei colleghi

Competenze professionali

- pulizia e taglio verdure
- pulizia e taglio di carni e pesce
- sfilettatura di carni e pesce
- panificazione
- realizzazione di paste fresche e ravioli
- preparazioni di base
- gestione autonoma della mia partita
- organizzazione durante le preparazioni e i servizi
- esprimermi in modo chiaro con i colleghi

Competenze digitali

elaborazione delle informazioni: utente autonomo

comunicazione: utente autonomo

creazione di contenuti: utente autonomo

sicurezza: utente autonomo

risoluzione dei problemi: utente autonomo

- uso di programmi del Pacchetto Office (Powerpoint , Excel, Word) e Open Office;
- utilizzo di programmi inerenti alla realizzazione di food cost e gestione di magazzino;
- utilizzo di Outlook e social network.

Patente di guida AM / B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Trattamento dei dati personali Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 e del regolamento UE 679/2016.

Ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 445/2000 nella forma vigente e consapevole delle responsabilità e delle pene stabilite dalla legge per false attestazioni e mendaci dichiarazioni, sotto la mia responsabilità, dichiaro che le informazioni e i dati inseriti sono veritieri.

5.04.23