Curriculum vitae

Udi

0

INFORMAZIONI PERSONALI

Simone Pisu

[redacted]

[redacted]

Sesso Maschile | Data di nascita 10/12/1982 | Nazionalità Italiana

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Cuoco

Da ottobre 2008 a marzo 2013 Commis presso:

- Villa D'Este Catering La Fiaba
- Ristorante al Laghet Novedrate Catering La Fiaba
- Ristorante Sant'Andrea Montorfano Catering La Fiaba
- Catering presso Ville sul lago di Como per cerimonie. Catering La Fiaba
- Da aprile 2013 a giugno 2013
- Cuoco capo partita presso Hotel Boscolo Exedra Nizza
- Da luglio2013 a gennaio 2014
- Cuoco capipartita presso Grand Hyatt Cannes Hotel Martinez 3stelle Michelin
- Da marzo 2014 ad agosto 2014
- Capopartita presso Galvin La Chapelle. London 1 stella Michelin
- Da settembre 2014 a marzo 2015
- Capopartita presso hotel schloss seefels.TECHELSBERG
- Da aprile 2015 a settembre 2015
- Sous chef presso La Fiaba ricevimenti
- Da ottobre 2015 a gennaio 2016
- Capopartita presso Ristorante Parentesi. Milano
- Da febbraio 2016 ad luglio 2016
- Capopartita presso Hotel 4 stelle superior camperio basement a Milano

- Da agosto 2016 a novembre 2016
- Sous chef presso hotel Sheraton Lake como
- Da novembre 2016 a febbraio 2017 start up per nuova apertura antica trattoria nisciolano con cucina di ricerca
- Da febbraio 2017 a giugno 2017 chef de cousine presso ristorante breeze in Como
- Da luglio 2017 a agosto 2018 chef de cousine presso ristorante la Stala di Mezzovico CH ,Ristorante a km 0 .Cucina della tradizione in chiave contemporanea
- Attualmente chef patron presso ristorante Osteria del Nani di san Fermo della battaglia (co)cucina italo francese
- CONTEMPORANEAMENTE Docenza in laboratorio di cucina presso scuola professionale CFP di Monte Olimpino ,anno 2021/2022
- 2022 Corso professionale presso il Carcere Bassone di como

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

TITOLI DI STUDIO CONSEGUITI:

-Scuola Media Superiore ITIS Como

-Scuola per cuochi presso il centro europeo professionale
della durata di 2 anni con esito finale di 95/100.

CORSI:

-Corso di formazione per attività a rischio di incendio medio (otto ore) per Addetto Antincendio.

- Formazione di primo soccorso.

- Attestato di Haccp.

COMPETENZE ACQUISITE:

Principalmente in secondi piatti, soprattutto di carne e selvaggina, contorni, in specialità tipiche italiane e regionali regionali usufruendo francesi usufruendo anche di metodi di cottura particolari o antichi.

Capacità nella lavorazione e trasformazione di pesce , crostacei etc

Conoscenza della cucina mediterranea

Cucina nostra a base di selvaggina

Cucina lombarda nonché comasca

Capacità di lavorare le materie prime, lavorazione e fabbricazione di pasta fresca, ripiena e non.

Conoscenze base di cucina internazionale. Conoscenze di garvin fruit.

Capacità di guarnizione piatti e decoro.

Corsi presso la federazione italiana cuochi di finger food con relativa capacità di preparazione degli stessi

Corsi presso la federazione italiana cuochi su cotture a basse temperature, vapore, sottovuoto con capacità di sfruttarne all'occorrenza al meglio.

Grande appassionato di cucina gourmet francese

Capacità di elaborare menu per banchetti e carte con relativo food coast

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre: Italiano

Altre lingue

	COMPRENSIONE	PARLATO	PRODUZIONE SCRITTA
inglese			

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

© Unione europea, 2002-2015 |
http://europass.cedefop.europa.eu

Curriculum vitae

Simone Pisu

europass

Competenze comunicative

Grande capacità di relazionarmi con il prossimo; grande disponibilità e rispetto per chi mi circonda

Competenze organizzative e gestionali

Capacità di gestire in modo autonomo una cucina con brigata e non
Capacità di organizzare ed eseguire il lavoro assegnato nei tempi stabiliti.
Capacità di gestire lo stress e orari impegnativi con la consapevolezza di dover portare a termine il lavoro per la soddisfazione del cliente in sala e dei miei superiori.

Competenze professionali

Conoscenza e capacità di utilizzo degli strumenti relativi alla lavorazione e preparazione degli alimenti.

Capacità di lavorare in una cucina, applicando le norme di igiene per la pubblica ristorazione, relative al trattamento dei cibi e a tutto ciò che ne riguarda la conservazione e cottura.

Ho acquisito tali capacità durante il corso di ristorazione e nel corso delle mie esperienze lavorative.

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Presentazioni

Sono una persona a cui piace la compagnia e il divertimento.

Dopo tanti anni ho mantenuto ottimi rapporti con gli amici di infanzia con i quali condivido tutt'ora buona parte del mio tempo libero.

Dalle persone mi aspetto rispetto e professionalità in ambito lavorativo.

Mi piace relazionarmi con i clienti per capirne i gusti, le esigenze e le aspettative, così da assecondarli dando loro un servizio migliore per la mia soddisfazione professionale. Un cliente soddisfatto è a sua volta un mio appagamento.
Amo la mia famiglia e i miei figli che mi danno tante ispirazioni per i miei piatti e motivazioni per il mio lavoro

AUTORIZZO TRATTAMENTI AI SENSI ART 13 REGOLAMENTO UE 2016/679

30/06/22

Ai sensi e per gli effetti 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 personale responsabilità dichiaro che le informazioni e i dati inseriti sono veritieri.

30/06/22