



**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **BUTTARELLI STEFANO**
Indirizzo [REDACTED]
Telefono [REDACTED]
Fax [REDACTED]
E-mail [REDACTED]

Nazionalità italiana
Data di nascita 22/12/1981

ESPERIENZA LAVORATIVA

Docenza per il corso "il bar a 360°" presso la Casa Circondariale di Como organizzato da C.F.P. di Como. Corso di 48 ore (dal 17/10/2023 al 19/12/2023).

Bar "Birimbao Caffè", Cantello (VA). Proprietario e gestore del locale (da Agosto 2011 a Giugno 2023)

- Esperto nella preparazione di prodotti di caffetteria: preparazione bevande calde, emulsione di latte e bevande di origine vegetale, dosatura del caffè e regolazione della macinatura, manutenzione ordinaria e straordinaria dell'attrezzatura (macchina del caffè, macina del caffè, erogatore bevande calde).
- Preparazione e cottura di prodotti da forno inerenti la colazione: brioches, torte dolci e salate, lavorazione di prodotti surgelati.
- Esperto nelle tecniche della spillatura della birra e della presentazione al cliente.
- Mescita e presentazione di vini.
- Preparazione centrifugati, estratti e spremute.
- Responsabile di sala e cucina.
- Conoscenza dell'attrezzatura e relativa manutenzione.
- Gestione e approvvigionamento di cantina, dispensa e magazzino.
- Creazione e stilatura del menu.
- Selezione dei prodotti e rapporto con i fornitori.
- Gestione della contabilità.
- Referente responsabile della clientela con problemi di ludopatia.
- Responsabile HACCP.
- Responsabile della sicurezza sul lavoro e di primo soccorso.
- Formazione lavorativa dei nuovi dipendenti: rapporti con la clientela, gestione della clientela con problemi di ludopatia, servizio ai tavoli, gestione, lavorazione e

三

stoccaggio di materie prime, utilizzo di macchinari in sicurezza, gestione del registratore di cassa, sicurezza sul lavoro, normative HACCP, diritti dei lavoratori.

Ristorante pizzeria "Il Monello", Campione d'Italia (CO). Cameriere (dal 2010 al 2011)

- Servizio al tavolo: servizio all'inglese, preparazione di pietanze al tavolo, sfilettatura del pesce al tavolo e porzionatura di carne.
- Servizio bar.
- Mescita vini.

Ristorante "Il Fiordo", Lomazzo (CO). Cameriere (dal 2008 al 2009)

- Servizio all'inglese.
- Organizzazione e *mise en place* della sala per banchetti.
- Collaborazione e sostituzione del personale mancante in cucina e pizzeria.

Ristorante "In", Fenegrò (CO). Cameriere (dal 2007 al 2008)

- Preparazione dei dolci, biscotteria, pane, paste fresche e ripiene, preparazioni salate per aperitivi.
- Chef Entremetier.
- Chef Pâtissier.

Ristorante "L'Osteria", Balocco (VC). Cuoco e cameriere (dal 2002 al 2007)

- Chef Garde-Manger.
- Chef Pâtissier.
- Collaborazione nella stilatura del menu.
- Gestione e selezione dei prodotti caseari e ricerca dei prodotti del territorio.
- Presentazione al cliente dei prodotti del territorio, di formaggi nazionali e internazionali.
- Servizio di sala.

Ristorante "Angioni", Bulgarograsso (CO). Cuoco (dal 2000 al 2002)

- Sinergia e lavoro di squadra.
- Fritture.
- Pulizia, porzionatura e preparazione del pesce.
- Affumicatura del salmone.
- Pasticceria.

Ristorante "In", Fenegrò. Aiuto cuoco (dal 1997 al 1998)

- Mondatura e lavorazione di ortaggi.
- Lavorazione del pesce.
- Preparazione della linea in cucina.
- Confezionamento paste fresche e ripiene.
- Preparazioni salate per aperitivo.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Diploma di Aiuto Pasticcere, ottenuto nel 2000 presso CFP Regione Lombardia, Monte Olimpino (CO).
- Corso di 25 ore "Pasticceria di base", ottenuto nel Maggio 2000 presso CFP Regione Lombardia, Monte Olimpino (CO).
- Corso di 10 ore "Semifreddi", ottenuto nel Maggio 2000 presso CFP Regione Lombardia, Monte Olimpino (CO).
- Corso di 10 ore "Torte primavera", ottenuto in Aprile 2000 presso CFP Regione Lombardia, Monte Olimpino (CO).
- Stage presso Pasticceria Tarantola, Appiano Gentile (CO), dal 1998 al 2000.
- Diploma di aiuto cuoco, ottenuto nel 1997 presso CFP Regione Lombardia, Monte Olimpino (CO).
- Stage presso Ristorante "In", Fenegrò (CO), nel 1997.
- Stage presso "Grand Hotel Villa Serbelloni", Menaggio (CO), nel 1997.
- Stage presso Ristorante "L'Osteria", Balocco (VC), nel 1995 e 1996.

**CAPACITÀ E COMPETENZE
PERSONALI**

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUE

FRANCESE – LIVELLO B1

INGLESE – LIVELLO A2

PATENTE O PATENTI

ULTERIORI INFORMAZIONI

Patente B - automunito

Ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 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 respon-
sabilità dichiaro che le informazioni e i
dati inseriti sono veritieri.

AUTORIZZO AL TRATTAMENTO DEI DATI AI
SENSI DELL'ART. 13 DEL REGOLAMENTO
UE 2016/679



