

INFORMAZIONI PERSONALI



 via L. Da Vinci 163, 06073 Mantignana di Corciano , Perugia , Italy

 3318746736

 cheffainagabriele@gmail.com



Sesso M | Data di nascita 13 agosto 1975 | Nazionalità Italiana

OCCUPAZIONE PER LA QUALE  
SI CONCORRE  
POSIZIONE RICOPERTA  
OCCUPAZIONE DESIDERATA  
TITOLO DI STUDIO

Direttore punto vendita  
Responsabile di cucina

Tecnico delle attività ristorative e alberghiere

ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

Da Febbraio 2015 ad oggi

Responsabile di cucina presso Rist. Mercato Via Nova , Perugia

- Organizzazione e realizzazione di menù alla carta, acquisti e approvvigionamenti del settore food, organizzazione formazione del personale e dei cicli produttivi dinamici e funzionali in base alla logistica della struttura.

da Ottobre 2008 a ottobre 2014

Amministratore e responsabile della Fa & Bri s.r.l. nonché socio e presidente  
La società opera con il marchio Non C'era Brasserie & restaurant

a gennaio 2007 a settembre 2008

Responsabile di cucina presso ristorante pizzeria "I Malavoglia" Perugia

da ottobre 2006 a dicembre 2006

Chef di partita presso ristorante "Zafferano" London UK

Da febbraio 2004 a settembre 2006

Responsabile di cucina presso "Al Battibecco" Perugia, apertura e avviamento

Dal 1994 ho sempre lavorato come operatore del settore cucina in varie strutture della zona riporto le più significative hotel Le Tre Vaselle Torgiano, Golf Hotel Quattro Torri Perugia, Park Hotel Ai Cappuccini Gubbio, ristoranti-pizzeria, oltre aver operato nelle più disparate situazioni di catering, sagre, strutture di beneficenza.

Ho collaborato con gli istituti di istruzione alberghiera di Assisi, Spoleto, e Università dei Sapori come docente e formatore

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Sostituire con date (da - a)

Diploma di qualifica di maturità presso l'istituto professionale alberghiero di S poieto nel quinquennio 1989-1994  
Votazione 84/100

Sostituire con il livello QEQ o altro, se conosciuto

Corsi di perfezionamento :  
Degustatore olio extra vergine di oliva , confagricoltura  
Panificazione , docente Pioppi Andrea  
Intaglio vegetali ,Boscolo etoile  
Tecnologia in cucina , Boscolo etoile  
Organizzazione del ristorante , CAST ALIMENTI  
Cottura sottovuoto  
Vasocottura

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre ITALIANO

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	A2	a2	B1	Bq	A1
	Sostituire con il nome del certificato di lingua acquisito. Inserire il livello, se conosciuto				
Francese	A1	a1	a1	a1	A1lo
	Sostituire con il nome del certificato di lingua acquisito. Inserire il livello, se conosciuto				

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato  
[Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

Competenze comunicative

Possiedo buone capacità comunicative sia verso i colleghi , collaboratori e con la clientela grazie alle esperienze di formazione, di gestione e di vendita svolte durante la mia carriera in questo settore

Competenze organizzative e gestionali

Posso affermare di possedere una buona capacità di organizzazione sia della cucina che del servizio di sala grazie alle esperienze come responsabile di settore che come imprenditore-amministratore

Competenze professionali

Conoscenza approfondita degli alimenti sotto il punto di vista qualitativo, organolettico e culturale, conoscenza approfondita del mondo birra , grande attenzione all'alimentazione sana, discreta conoscenza del mondo dei distillati, conoscenza approfondita della filiera delle carni bovine , suine in modo particolare, grande passione per la panificazione .

Competenza digitale

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Intermedio	Intermedio	Intermedio	Intermedio	Intermedio

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Sostituire con il nome del(i) certificato(i) TIC

Grande dimestichezza con i sistemi informatici per la ristorazione , in modo particolare super giubileo Dell azienda HPIERRE di Perugia

- 
- 

**Altre competenze** Mi occupo di ortocultura e olivicoltura nel tempo libero

**Patente di guida** A/B

## ULTERIORI INFORMAZIONI

---

**Progetti** La merenda nel pallone, realizzato con la scuola alberghiera di Assisi, la società sportiva Martinea, ASL 1 , e confagricoltura

**Attività sportive** Nuoto, palestra  
**Appartenenza a gruppi / associazioni** Comunita' parrocchiale di Mantignana Comunità Magnificat Magione Agello

**Referenze**

**Dati personali**

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali.

**Certificazioni** HACCP, CORSO ANTINCENDIO, CORSO RESPONSABILE DELLA SICUREZZA,PRIMO SOCCORSO

## ALLEGATI

---