

Matteo Rossi

E-mail : _____

Esperienze professionali

Comune di Cavezzo | 2014 -2019 Asilo Nido il castello Cavezzo (MO)

Cuoco responsabile del servizio mensa

- Responsabile della cucina interna del nido
- addetto alla preparazione pasti per l'infanzia, diete iposodiche, musulmana, prive di glutine. incaricato per acquisti derrate alimentari , ricezione e stoccaggio merci.
- Aggiornamento del menù , preparazione buffet dolce e salato per le giornate di promozione del nido e feste di fine anno scolastico.

Comune di Cavezzo | 2007-2014 Villa Rosati Cavezzo (MO)

Cuoco

- Addetto alla preparazione pasti, ricevimento e stoccaggio merci.
- Preparazioni espresse di pasti anche omogeneizzati per i 60 ospiti di Villa Rosati.

Park Hotel 06/2000-09/2000 Fanano (MO)

Aiuto cuoco

- Preparazioni di primi, secondi con sughi di carne e pesce e allestimento buffet.
- Affiancamento nelle fasi lavorative e preparazione delle linee di lavoro del cuoco .

Ristorante Ighetti S.Giacomo 06/1998 - 09/1998 e 06/1999 - 09/1999 Medolla (MO)

Cameriere

- Preparazione della sala , servizio di sala, bar e aiuto cuoco quando richiesto.

Formazione

Specializzazione di pasticceria presso: C.F.P. Nazzareno nel 2000

Certificato di qualifica professionale da addetto alla ristorazione premesso: C.F.P. Nazzareno nel 1999

Diploma di licenza della scuola media presso : D. Alighieri Cavezzo. anno 1997

Competenze

LINGUE

- Inglese : Livello base
- Italiano : Madrelingua

GESTIONE & ORGANIZZAZIONE

- Abituato al lavoro di gruppo al reparto primi o al reparto secondi .
- HACCP , corso celiachia, antincendio,BLSA

COMUNICAZIONE

- Buona con i colleghi
- Molto buona al pubblico anziani e bambini.

INFORMATICA

- Trattamento dati
- Foglio di Calcolo (Excel) e strumenti statistici : buona padronanza