

@ bresciadavide@mai  
L.com

3313391463

Via Carrara Reddito  
47, 76011, Bi, Bt

21/03/1987

B



## DAVIDE BRESCIA

### PROFILO PROFESSIONALE

[Qualifica] con [Numero] anni di esperienza in cucine [Tipologia]. Capace di creare abbinamenti deliziosi e innovativi ed eseguire ricette complesse per soddisfare i gusti della clientela, dimostra grande attitudine al lavoro di squadra, atteggiamento positivo ed eccezionale produttività anche in ambienti frenetici.

### CAPACITÀ E COMPETENZE

- Creatività
- Doti organizzative
- Norme di igiene alimentare
- Conoscenza di ricette e ingredienti

### ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

#### Cuoco

34 dicembre - Bisceglie , Bt

- Preparazione dei piatti con costante attenzione ai dettagli e alla qualità.
- Predisposizione e riordino di attrezzatura, ingredienti e aree di lavoro prima e dopo ogni servizio.
- Applicazione delle normative igienico-sanitarie per la conservazione degli alimenti.
- Verifica di porzionatura, qualità e presentazione dei piatti in uscita.

#### Cuoco responsabile di cucina

Tapas twist - Abergavenny, Uk

- Ideazione di menù in base alle esigenze della clientela e alla disponibilità dei prodotti stagionali.
- Smaltimento a norma dei rifiuti alimentari e gestione di rumori, fumi, odori di cucina e altre emissioni.
- Preparazione di piatti semplici e complessi, antipasti, salse madri e pietanze della tradizione culinaria.
- Monitoraggio delle attività per il rispetto della normativa regionale, nazionale e comunitaria HACCP.
- Controllo della sicurezza e del funzionamento delle attrezzature di cucina.
- Analisi del fabbisogno di prodotti da acquistare e selezione delle proposte di fornitura.
- Pulizia degli ingredienti, conservazione degli alimenti e verifica del loro stato di salubrità.
- Preparazione di piatti personalizzati ed innovativi per eventi e richieste speciali.
- Comprensione delle esigenze alimentari e dietologiche per la creazione di ricette ad hoc per il cliente.
- Studio del menù in funzione del trend di mercato e del target di clientela.
- Coordinamento della brigata di cucina conciliando attitudini personali e competenze professionali.
- Farcitura, guarnizione e decorazione dei piatti con creme ed elementi di pasticceria.
- Preparazione dei piatti con costante attenzione ai dettagli e alla qualità.
- Pianificazione e verifica delle attività di pulizia e sanificazione di superfici e attrezzature al termine di ogni attività.

#### Cuoco pizzaiolo

Pizzorante - Abergavenny , Uk

- Dosaggio e preparazione di impasti a mano e con l'impastatrice.
- Preparazione degli ingredienti e predisposizione della linea per la farcitura di pizze e calzoni.
- Preparazione di impasti con farine alternative, senza glutine, integrali e multicereali.
- Monitoraggio della cottura delle pizze coordinandone l'uscita per la consegna contemporanea dell'ordine.
- Pulizia del bancone e degli utensili, strumenti e macchinari di cucina.
- Supervisione di apprendisti e aiuto pizzaioli.
- Verifica e rotazione delle scorte alimentari, gestione degli ordini ai fornitori.
- Accensione e gestione della temperatura del forno elettrico o a legna.
- Conteggio e monitoraggio delle scorte alimentari e dei livelli di fornitura in modo da effettuare nuovi ordini non appena iniziano a scarseggiare.

### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

06/2001

Scuola media  
Monterisi - Bisceglie

### LINGUE

Inglese:

B2