

Simone Bellisario

Data di nascita: 25/11/2000

Nazionalità: Italiana

Email:bellisario1234@gmail.com

Indirizzo:Sora (FR)

Telefono:

DESCRIZIONE

Aiuto cuoco con 5 anni di esperienza, onesto e voglioso di imparare e mettersi alla prova

ESPERIENZA:

Aiuto fornaio presso:

Forno sant'altissimo Isola del liri, Frosinone

Periodo: Giugno 2016-Settembre 2016

Aiuto cuoco presso:

Il faggio rosso Pescasseroli, L'aquila

Periodo:Novembre 2016-Aprile 2017

Preparazione di salse, antipasti, contorni e dolci per la colazione, stoccaggio merci

Aiuto cuoco presso:

Il girarrosto Roccaraso, L'aquila

Periodo: Giugno 2017-Settembre 2019

Preparazione antipasti, primi piatti, contorni, salse, impiattamento, stoccaggio merci

Pizzaiolo presso:

Gioia pizza & deli: Londra, Kensington

Periodo: Febbraio 2020-Febbraio 2021

Preparazione impasti, addetto forno, stesura e condimento, preparazione degli ingredienti, stoccaggio merci

Esperienze scolastiche: Serate di gala, Banchetti per eventi, Servizio di catering, Serate della tradizione enogastronomica Roccolana

ISTRUZIONE

Diploma Alberghiero presso:

IPSSEOA Edmondo De Panfilis

Roccaraso, L'aquila

CERTIFICAZIONI

- CORSO DI PANIFICAZIONE, LIEVITI MADRE, IMPASTI INDIRETTI (ACCADEMIA POLSELLI)
- SICUREZZA SUL LAVORO
- **HACCP CON VALIDITÀ PERMANENTE**
- CORSO DI CUCINA SULLA BANCHETTISTICA
- NUOVE TECNOLOGIE PER PIATTI DI CARNE E DI PESCE

ATTESTATI

- "TRENO DELLA MEMORIA" (CUCINA TIPICA DEL DOPOGUERRA)
- "MEET IN CUCINA" (INCONTRO CON CHEF STELLATI)

- “PER LE VIE DEL BORGO” (CUCINA TIPICA ABRUZZESE)

LINGUE

Inglese: Livello Discreto, parlato e scritto

Spagnolo: Scolastico

Francese: Scolastico

Qualità: Onesto e preciso lavoratore; Idoneo al lavoro di gruppo o da solo

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel curriculum vitae ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).