

Giovanni Calabretto

Lecce



Profilo professionale

Chef, oltre 25 anni di esperienza nel settore della ristorazione, efficientando l'organizzazione attraverso un atteggiamento propositivo e proattivo alla risoluzione di problematiche anche complesse.

Offro solide conoscenze in materia di cucina, pasticceria, gelateria, banqueting, fine dining e cucina salutistica, nonché una spiccata propensione al raggiungimento degli obiettivi prefissati, rispettando budget, (ottimizzazione del food cost) e scadenze. Ho forte motivazione e spirito di iniziativa, oltre a capacità di organizzazione e pianificazione, resistenza allo stress, autonomia operativa e decisionale. Mi sono sempre distinto per aver apportato un valido contributo al team e all'azienda, favorendo la coesione tra i vari reparti, trasferendo al personale l'importanza di tale collaborazione.

Capacità e competenze

Responsabile di produzione e controllo delle scorte in possesso di certificazione

Gestione della linea di produzione

Tecniche di guarnizione e impiattamento

Conoscenza del mercato fornitori

Abilità di gestione delle risorse umane

Elementi di dietologia

Procedure di sicurezza alimentare

Capacità di gestione di elevati volumi di produzione

Budgeting e gestione dei costi

Specializzazione nella cucina salutistica

Esperienze lavorative e professionali

Dal 2000 ad oggi ristoratore, chef e responsabile di produzione presso ristoranti, Hotel 5* e settore extra lusso.

competenze linguistiche

Italiano

Lingua Madre

Inglese

B1

Intermedio

Spagnolo

B2

Intermedio superiore

Portoghese

B2

Intermedio superiore

21/2/2022 Lecce