

## CAPACITÀ E COMPETENZE

- Creazione di nuove ricette in grado di riscontrare il favore dei clienti.
- Attitudine al lavoro in team
- Applicazione delle norme di igiene alimentare e verifica della corretta conservazione degli alimenti.
- Utilizzo, pulizia e manutenzione degli strumenti e delle attrezzature di cucina.
- Aggiornamento del menù secondo la stagionalità e ideazione di giornate a tema.
- Particolare attenzione alla qualità degli alimenti e alle tecniche di cottura.
- Manualità e velocità di esecuzione
- Manipolazione degli alimenti
- Incentivazione di un rapporto aperto e collaborativo con la brigata di cucina.
- Tecniche di preparazione e cottura
- Preparazione dei piatti seguendo accuratamente le ricette.
- Attitudine al lavoro di squadra
- Controllo delle temperature di forno, griglia e fuochi per garantire la cottura ottimale dei cibi.
- Passione per la cucina
- Doti comunicative e relazionali
- Igiene e pulizia
- Rispetto delle procedure di igiene e sicurezza in conformità alle politiche aziendali e alle normative in materia.
- Attitudine dinamica e collaborativa
- Conoscenza della cucina tradizionale italiana
- Competenze di contabilità e fatturazione
- Svolgimento dei compiti assegnati con attenzione e precisione.

## ADDITIONAL INFORMATION

- L'Accademia Italiana Chef conferisce al sottoscritto il Diploma di Cuoco Professionista con un voto di 81%

# FRANCESCO GIORGINO

📍73100, Lecce

📞+39 324 585 8862

✉girg80@libero.it

## PROFILO PROFESSIONALE

Lavoro come componente delle brigate di cucina, dove ho acquisito dimestichezza nelle attività di supporto e organizzazione della linea, pulizia delle aree di lavoro e aiuto nella preparazione delle portate. Desidero continuare nel percorso intrapreso, con la passione, la puntualità e la precisione che, da sempre, contraddistinguono il mio lavoro.

## ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Settembre 2023 - Dicembre 2023

**Aiuto chef El Coso | Valencia (Spagna)**

- Organizzazione e sistemazione delle attrezzature in maniera accurata e funzionale.
- Organizzazione rapida del piano di lavoro predisponendo utensili e ingredienti.
- Gestione della cottura e coordinamento dell'uscita di paste e risotti.
- Organizzazione e rifornimento delle postazioni di cottura in funzione dell'ordine di uscita delle comande.
- Preparazione degli ingredienti necessari per la linea di primi e secondi piatti.
- Copertura di altre aree di attività durante picchi di lavoro e assenza di colleghi.

Giugno 2023 - Settembre 2023

**Aiuto cuoco tirocinante Cittadella Parma - Paradigna | Parma**

- Esecuzione direttive dello Chef
- Pulizia e gestione degli spazi di lavoro
- Preparazione materie prime sotto la supervisione dell'aiuto cuoco
- Assistenza alla brigata di cucina per le attività di allestimento e sgombero dei piani di lavoro.
- Supervisione degli standard di igiene e pulizia nel rispetto della normativa HACCP.

Gennaio 2023

**Cuoco Professionista Tirocigno Accademia Italiana Chef  
Ristorante Capoccia, Accademia Italiana Chef S.r.L. | Lecce**

- Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Leg. 196 del 30 giugno 2003

Ottobre 2019 - Marzo 2022

**addetto alla Lastratura LASIM S.p.A. Presso LASIM S.P.A. | Surbo**

Novembre 2017 - Febbraio 2018

**tempo determinato LASIM S.p.A. | Surbo**

- Conduttore di macchine utensili automatiche e semiautomatiche industriali

Marzo 2015 - Settembre 2017

**Addetto alla preparazione EisCafè Venezia | Germania**

- Conduttore di macchine utensili automatiche e semiautomatiche industriali

Maggio 2014 - Settembre 2014

**Cameriere**

- Servizio ai tavoli
- Don Giovanni – Burg auf Fhmarn, Germany – Italian Restaurant

Giugno 2013 - Settembre 2013

**Cameriere Trattoria “Il Gladiatore | San Cataldo**

Giugno 2012 - Settembre 2012

**Gi Group spa | Lecce, italia**

Aprile 2011 - Agosto 2011

**Operaio Alcar s.r.l. | lecce**

- Del trattamento del ferro
- Operaio generico di produzione benne, bracci, arconi, telai, longheroni, serbatoi e carrozzerie

Giugno 2010 - Agosto 2010

**Addetto assemblaggio COG HEAT EXCHANGERS S.U.R.L | lecce, italia**

Giugno 2009 - Ottobre 2009

**Operaio COG HEAT EXCHANGERS S.U.R.L | lecce, italia**

Maggio 2005 - Maggio 2009

**apprendista tornitore COG di Colucci G.&G. SRL | LECCE**

- Radiatori e masse radianti

Novembre 2004 - Maggio 2005

**tempo determinato COG di Colucci G.&G. SRL | LECCE**

- Radiatori e masse radianti

Febbraio 2004 - Agosto 2004

**COG di Colucci G.&G. SRL**

- Progetto formativo e di orientamento
- Assemblaggio radiatori autoveicoli

Marzo 2003 - Dicembre 2003

**Collaboratore subagente assicurativo**

- Gestione commerciale ed amministrativa pacchetti assicurativi  
=====
- Assicurazione ramo vitae ed RCA

Agosto 2001 - Settembre 2001

**Addetto alla gestione degli approvvigionamenti** Cavallino

- Relazione con i clienti, Grande distribuzione organizzata

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2000

**Diploma** | Ragioniere e Perito Commerciale  
Istituto Tecnico Commerciale Statale, Lecce

- Diploma [Ambito]



## CERTIFICAZIONI

- Coach certificato, Accademia Italiana Chef