

NOME E INFORMAZIONI DI  
CONTATTO

INDIRIZZO

TELEFONO

E-MAIL

**FRANCESCO GALATÀ**

Via Antonio Gramsci 8, Savigliano, Italia 12038

3914234099

francescogalata9913@gmail.com

**PROFILO PROFESSIONALE****ESPERIENZA LAVORATIVA**

01/08/2018 - 15/09/2018

**Aiuto cuoco**

Geas Mare SRL, Savona, Italia

- Monitoraggio dei fuochi e della cottura delle pietanze secondo le indicazioni del cuoco.
- Pulizia e organizzazione di postazioni, strumenti e macchinari da cucina.
- Selezione e preparazione delle materie prime e degli ingredienti secondo le istruzioni ricevute.
- Esecuzione dell'impattamento e cura estetica dei piatti.
- Verifica delle caratteristiche organolettiche degli alimenti e gestione della rotazione di magazzino.
- Preparazione dei pasti per il personale di sala e di cucina.
- Preparazione degli attrezzi da cucina, degli ingredienti e delle postazioni di lavoro in fase di apertura o chiusura della cucina.
- Pulizia dei banconi, delle aree di preparazione dei cibi e delle attrezzature con appositi disinfettanti.

07/01/2019 - 08/06/2019

**Aiuto cuoco**

Arco S.a.s Di Enrico Crippa, Alba (CN), Italia

- Predisposizione di utensili e attrezzature per l'allestimento delle linee di cottura e impiattamento.
- Manipolazione e conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza alimentare.
- Monitoraggio dei fuochi e della cottura delle pietanze secondo le indicazioni del cuoco.
- Selezione e preparazione delle materie prime e degli ingredienti secondo le istruzioni ricevute.
- Verifica delle caratteristiche organolettiche degli alimenti e gestione della rotazione di magazzino.
- Preparazione dei pasti per il personale di sala e di cucina.
- Pulizia e organizzazione di postazioni, strumenti e macchinari da cucina.
- Esecuzione dell'impattamento e cura estetica dei piatti.
- Assistenza e collaborazione alla preparazione di catering per cerimonie e banchetti.
- Realizzazione delle preparazioni base, salse e decorazioni.
- Preparazione degli attrezzi da cucina, degli ingredienti e delle postazioni di lavoro in fase di apertura o chiusura della cucina.
- Pulizia dei banconi, delle aree di preparazione dei cibi e delle attrezzature con appositi disinfettanti.

10/06/2019 - 29/02/2020

**Aiuto cuoco**

Fr.al.ni. S.a.s Di Vallerotto Francesca, Saluzzo (CN), Italia

- Manipolazione e conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza alimentare.
- Predisposizione di utensili e attrezzature per l'allestimento delle linee di cottura e impiattamento.
- Monitoraggio dei fuochi e della cottura delle pietanze secondo le indicazioni del cuoco.
- Realizzazione delle preparazioni base, salse e decorazioni.

08/06/2020 - Attualmente  
lavoro qui

- Verifica delle caratteristiche organolettiche degli alimenti e gestione della rotazione di magazzino.
- Esecuzione dell'impattamento e cura estetica dei piatti.
- Selezione e preparazione delle materie prime e degli ingredienti secondo le istruzioni ricevute.
- Lavaggio e sterilizzazione di utensili e stoviglie.
- Sfilettatura del pesce e pulizia di cefalopodi e conchigliame.
- Pulizia e organizzazione di postazioni, strumenti e macchinari da cucina.
- Preparazione dei pasti per il personale di sala e di cucina.
- Preparazione degli attrezzi da cucina, degli ingredienti e delle postazioni di lavoro in fase di apertura o chiusura della cucina.
- Pulizia dei banconi, delle aree di preparazione dei cibi e delle attrezzature con appositi disinfettanti.

### **Aiuto cuoco**

Tre Scalini Di Vizio Caterina, Savigliano (CN), Italia

- Monitoraggio dei fuochi e della cottura delle pietanze secondo le indicazioni del cuoco.
- Predisposizione di utensili e attrezzature per l'allestimento delle linee di cottura e impiattamento.
- Manipolazione e conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza alimentare.
- Esecuzione dell'impattamento e cura estetica dei piatti.
- Preparazione dei pasti per il personale di sala e di cucina.
- Verifica delle caratteristiche organolettiche degli alimenti e gestione della rotazione di magazzino.
- Lavaggio e sterilizzazione di utensili e stoviglie.
- Selezione e preparazione delle materie prime e degli ingredienti secondo le istruzioni ricevute.
- Pulizia e organizzazione di postazioni, strumenti e macchinari da cucina.
- Preparazione degli attrezzi da cucina, degli ingredienti e delle postazioni di lavoro in fase di apertura o chiusura della cucina.

### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

09/09/2013 - 07/07/2018

#### **Diploma Alberghiero**

I.I.S Giolitti-Bellisario, Mondovì (CN), Italia

- Diploma Alberghiero

### **CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI**

Madrelingua

Capacità Correlate Al Lavoro

#### **Italiano**

- Tecniche di manipolazione degli alimenti
- Ottima manualità e attenzione ai dettagli
- Attitudine collaborativa
- Capacità di pianificazione delle attività
- Spiccata precisione e puntualità
- Propensione al lavoro di squadra
- Uso professionale delle attrezzature di cucina
- Tecniche di cottura
- Conoscenza dei protocolli di conservazione alimentare
- Tecniche di impiattamento

- Vasta conoscenza di ricette regionali e internazionali
- Doti organizzative
- Lavoro di squadra
- Preparazione dei pasti
- Utilizzo del grill
- Attitudine al multitasking
- Organizzazione della cucina