



VINCENZO ITALIANO

PROFILO PROFESSIONALE

A seguito della decennale esperienza nel settore della ristorazione, dei vari corsi di formazione periodici, della capacità di lavoro in staff e in situazioni di estremo stress, ritiene di essere in grado di ricoprire con esito soddisfacente ogni ruolo all'interno di una cucina con spiccati atteggiamenti alla gestione di mensa industriale.

Negli anni ho maturato grande capacità organizzativa e perfezionato l'estrema disponibilità al lavoro di staff, indispensabile nel contesto della ristorazione. Ho coordinato team di produzione che grazie alla personalità dello scrivente e alla capacità al lavoro in condizioni di massimo stress, hanno fatto conseguire risultati eccellenti alle Aziende presso le quali sono stato impiegato.

L'intraprendenza innata fanno di me un cuoco pronto a mettere in campo, anche secondo le attuali tecniche relative alla gestione proficua delle mense industriali, grandi competenze per permettere all'Azienda da cui dipendo di ottimizzare al massimo il rapporto costi ricavi, anche a seguito di spiccate competenze su analisi prezzi da approvvigionamento della materia prima, gestione ordini, e trasformazione del prodotto secondo le richieste tabelle dietetiche e salvaguardando l'Azienda stessa da inutili sfide da trasformazione e conseguente perdite economiche.

CAPACITÀ E COMPETENZE

Sin dal diploma ho messo in atto un percorso di crescita professionale plurimo che mi ha portato a lavorare in contesti sempre diversi e che hanno permesso di acquisire grande esperienza a 360 gradi nel campo della ristorazione e nello specifico:

- La Rosa dei Venti, noto ristorante che da decenni punta il proprio core business nella ristorazione banchettistica e dove l'obiettivo è da sempre puntare all'eccellenza gastronomica con gestione simultanea di centinaia di ospiti per ogni evento.

- ristorante "Agriturismo Antica Tindari" gestendo una cucina della tradizione culinaria siciliana e più specificatamente nebroidea, con la ricerca di costante rivisitazione della cucina di un tempo.
- mensa Industriale Va.Fo presso la raffineria di Milazzo, dove costantemente, in staff, abbiamo curato somministrazioni giornaliere e simultanee per circa 800 operai, con la peculiarità di gestire il pasto di tutti gli intervenuti in un lasso di tempo molto contenuto a causa dell'esigua durata della pausa pranzo degli operai.

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

04/2013 - 06/2021

Cuoco di mensa industriale
Va.Fo. Società Cooperativa - milazzo, messina

Cuoco presso mensa industriale all'interno dell'indotto della Raffineria di
Milazzo, con specifici compiti di organizzazione e copertura media giornaliera
di circa 800 pasti

03/2011 - 05/2013

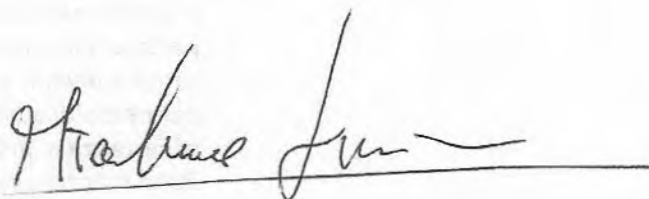
Cuoco
Antica Tindari SRL - patti, messina
Cuoco in azienda Agrituristica

12/2008 - 01/2010

Cuoco
S.a.s Cautela Cosimo e C. Cautela - tripi, Messina
Apprendista Cuoco

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Tecnico dei servizi della Ristorazione: Cuoco
Istituto G. Leopardi - Barcellona Pozzo di Gotto
07/2008



Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio CV ex art. 13 del decreto legislativo 196/2003 e art. 13
del regolamento UE 2016/679 sulla protezione dei singoli cittadini in merito al trattamento dei dati personali

Vincenzo Tulliano