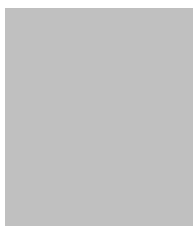


## Francesco De Angelo



📍 VIA NAZIONALE FRENTANA 63 LAMA DEI PELIGNI (CH)

📞 327862461

✉️ francescodeangelo@outlook.it

Data di nascita 14/09/1989  
Luogo di nascita Napoli (NA)  
Nazionalità Italiana

### ESPERIENZA PROFESSIONALE

2017

#### Chef di partita dei secondi piatti.

Hotel del Camerlengo; Località Macchia del fresco, Fara San Martino (CH). Albergo (Tre stelle). Preparazione di salse, secondi piatti e contorni, responsabile di cucina, responsabile del coordinamento del gruppo di lavoro, gestione dei fornitori, responsabile dello stoccaggio delle merci, amministratore delle dispense.

2016

#### Aiutante chef.

Hotel "Cipriani Park Hotel 3stelle" di Rivisondoli (AQ) per la stagione invernale "dicembre 2016- marzo 2017. Preparazione buffet di verdure e piccoli prodotti di panificazione, preparazione di secondi piatti.

2016

#### Svariate mansioni.

Pescheria "Cardill", Fara San Martino (CH). Preparazione antipasti, primi e secondi di pesce.

2015-gennaio 2016

#### Capo partita dei primi piatti.

Hotel del Camerlengo; Località Macchia del fresco, Fara San Martino (CH). Albergo (Tre stelle).

Preparazione di salse, primi e secondi piatti, responsabile del reparto, coordinamento del gruppo di lavoro, amministrazione delle dispense, gestione dei fornitori.

2007-2015

(aprile-ottobre/dicembre-febbraio )

In crescendo, da commis di cucina, aiutante cuoco, aiutante chef di partita dei primi e dei secondi piatti, aiutante chef, capo partita dei secondi piatti, capo partita dei primi piatti.

Hotel del Camerlengo, località Macchia del fresco, Fara San Martino (CH). Albergo (Tre stelle).

Preparazioni insalate e contorni, addetto alla conservazione degli alimenti mediante l'uso di attrezzature adatte, quali abbattitore di temperatura, macchina del sottovuoto, celle frigorifere, preparazioni secondi e primi piatti, preparazioni salse, uso di varie attrezzature per la cottura degli alimenti come, griglia a gas, bollitori, bollitori semi industriali, forni a convenzione, forno trivalente, friggitrice, lavoro di amministrazione delle dispense.

2012

#### Aiuto chef.

Sala ricevimenti "Villa orsini" , **Mirabella Eclano (AV).**

Effettuato extra presso questa struttura in occasioni di matrimoni con le mansioni di pulizia e lavorazione del pesce.

2005-2006

**Aiuto chef.**

Ristorante pizzeria "La scarpetta di Venere" **Campo di Giove (AQ).**

Effettuato lavoro presso questa struttura nel periodo invernale

Addetto alla pulizia della cucina,lava piatti,responsabile della mise en place delle pizze,pulizia delle varie verdure

2004-2007

**Pizzaiolo-Pasticciere.**

"Med Food" **Grottaminarda (AV).**

Svolto lavoro presso questa struttura di famiglia come addetto alla preparazione di prodotti da rosticceria,come pizze,panini,calzoni, focacce,croquettes,arancini di riso,bigné salati e dolci rustici e altri prodotti tipici della cucina napoletana.

Preparazioni di prodotti dolci fatti a mano come:cornetti, graffe,bomboloni,pasta sfoglia. In questo periodo ho imparato ad utilizzare diverse attrezzature come:friggitrici,camera di lievitazione, sfogliatrice,forno elettrico per la pizza,forno "cielo e platea"ad una camera macchina impastatrice.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2003-2008 Diploma di tecnico dei servizi della ristorazione presso l'Istituto IPSSAR di **Roccaraso(AQ)**

Cucina

- Operatore dei servizi della ristorazione con valutazione di 75/100

## COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiana  
ALTRE LINGUE: INGLESE

- |                                 |            |
|---------------------------------|------------|
| - Capacità di lettura           | Buono      |
| -Capacità di scrittura          | Buono      |
| - Capacità di espressione orale | Elementare |

Competenze comunicative OTTIME CAPACITÀ DI LAVORARE IN UN GRUPPO , ANCHE NUMEROSO DI PERSONE ,IN GRADO DI RELAZIONE FACILMENTE CON QUALSIASI TIPO DI PERSONA, ANCHE DI ALTRE LINGUE E CULTURE. IL TUTTO E' STATO APPRESO DURANTE LE MIE ESPERIENZE LAVORATIVE  
OTTIMI RAPPORTI CON I DATORI DI LAVORO BASATO PRINCIPALMENTE SU FIDUCIA E RISPETTO.

Competenze organizzative e gestionali Ottime capacità di coordinare gruppi di lavoro aiutando a gestire l'ansia e la pressione del mestiere.

Competenze professionali Buona conoscenza dell'uso di macchinari per la conservazione degli alimenti, quali: abbattitore di temperatura, macchina del sottovuoto, altri macchinari del mestiere.

Competenze informatiche Buone capacità di utilizzo di computer soprattutto programmi Microsoft Office.

Altre competenze Rapido apprendimento. Capacità di sostenere grosse moli di lavoro.  
Ottima propensione verso la collaborazione. Massima serietà e disponibilità.

Patente di guida In possesso della patente "B" conseguita nel 2008.

ULTERIORI INFORMAZIONI

---