

CURRICULUM Giovanni Melis

DATI ANAGRAFICI

Giovanni Melis

Nato il 15 Ottobre 1956 a Sant'Andrea Frjus Cagliari Italia

Stato civile: sposato

In possesso di patente C

Obblighi militari assolti

Italiano lingua madre

e-mail: margherita.galassi.65@gmail.com

Telefono: 3339916655

Residenza: in Provincia di Parma

PERCORSO FORMATIVO

Diploma Alberghiero. Qualifica scolastica: Cuoco.

Lingue

Italiano: Lingua Madre

Qualifica conseguita con l'esperienza lavorativa:

Capo Cuoco

Percorso di esperienza lavorativa:

Sono vissuto la maggior parte in Lombardia, dove ho conseguito il diploma alberghiero. Ho sempre amato ed amo ancora la professione di ristoratore, ho una buona esperienza in questo settore e nella cucina tradizionale e innovativa Italiana, cercando di eseguire dei piatti gustosi, raffinati e nello stesso tempo semplici e digeribili. La mia esperienza di cuoco risale a quando ero ragazzo, girando in diverse località, tra le quali la Sardegna, che mi ha dato una buona base di conoscenza di come trattare i prodotti ittici. Ho vissuto quasi dieci anni in Valle d'Aosta, apprendendo quindi i metodi più appropriati per quel che riguarda il trattamento di selvaggina e i piatti montanari, in molte altre località sparse nel Nord e centro d'Italia, specializzandomi in quello che può essere la cucina regionale, rivedendola e cercando di renderla più leggera, quindi la panificazione, la pasta fresca e tutto quello che concerne la trasformazione delle materie prime.

ESPERIENZE LAVORATIVE

Hotel Rocca Ruja *** – Sardegna dal 1975 al 1990**

Contratto: Stagionale per quindici anni

Posizione: Capo cuoco

Responsabilità: gestione del personale, gestione economica e ordinazione della merce di tutta la cucina, strutturazione dei menu con i vari riferimenti economici e tutto ciò che concerne la mia qualifica

Ristorante La Locanda degli Eventi – Pavia dal 1991 al 1993

Posizione: Capo cuoco e socio

Responsabilità: Responsabile del personale, dell'organizzazione della cucina, dei menu, e tutto ciò che concerne la parte economica della gestione di una cucina

Club canottieri in provincia di Pavia dal 1994 al 1996

Posizione: Cuoco e gestore

Responsabilità: tutto ciò che concerne la gestione del punto di ristoro

Golf club sul lago Maggiore dal 1997 al 1999

Posizione: Cuoco e gestore

Responsabilità: tutto ciò che concerne la gestione del punto di ristoro

Golf club in provincia di Aosta dal 2000 al 2001

Posizione: Cuoco e gestore

Responsabilità: tutto ciò che concerne la gestione del punto di ristoro

Saga srl di Aosta lavoro di collaborazione

Posizione: Capo Cuoco

Responsabilità: gestione economica e ordinazione della merce di tutta la cucina, strutturazione dei menu con i vari riferimenti economici e tutto ciò che concerne la mia qualifica.

Casinò Saint Vincent di Aosta lavoro di collaborazione

Posizione: Capo cuoco

Responsabilità: gestione economica e ordinazione della merce di tutta la cucina, strutturazione dei menu con i vari riferimenti economici e tutto ciò che concerne la mia qualifica.

Albergo Bus* di Aosta lavoro di collaborazione**

Posizione: Capo cuoco

Responsabilità: gestione economica e ordinazione della merce di tutta la cucina, strutturazione dei menu con i vari riferimenti economici e tutto ciò che concerne la mia qualifica.

Albergo Dupon** 1 di Aosta lavoro di collaborazione**

Posizione: Capo cuoco

Responsabilità: gestione economica e ordinazione della merce di tutta la cucina, strutturazione dei menu con i vari riferimenti economici e tutto ciò che concerne la mia qualifica.

Ristorante Eden** La Thuille di Aosta lavoro di collaborazione**

Posizione: Capo cuoco

Responsabilità: gestione economica e ordinazione della merce di tutta la cucina, strutturazione dei menu con i vari riferimenti economici e tutto ciò che concerne la mia qualifica.

Ristorante Osteria da Fortino di Ancona dal 2002 al 2004

Posizione: Capo cuoco

Responsabilità: gestione economica e ordinazione della merce di tutta la cucina, strutturazione dei menu con i vari riferimenti economici e tutto ciò che concerne la mia qualifica.

Ristorante Il Simbolo – Ancona dal 2004 al 2005

Posizione: Cuoco e socio

Responsabilità: Responsabile del personale, organizzazione della cucina per quanto riguarda le merci e la parte economica, organizzazione dei menu sia economicamente che nell'aggiornamento dei piatti.

Ristorante Il Fontanino – Pesaro dal 2005 al 2006

Posizione: Cuoco e socio

Responsabilità: gestione dell'agriturismo, organizzazione e approvvigionamento delle materie prime per la cucina e per la sala, strutturazione dei menu, organizzazione per quanto riguarda l'accoglienza dei clienti con l'aiuto di mia moglie

Cuoco per famiglia privata Pesaro

Posizione: Cuoco e custode

Golf club Pragelato TO

Posizione: Cuoco

Responsabilità: gestione, organizzazione e approvvigionamento delle materie prime per la cucina e per la sala, strutturazione dei menu.

Ristorante La Schiusa Grosseto

Posizione: Cuoco

Responsabilità: gestione, organizzazione e approvvigionamento delle materie prime per la cucina e per la sala, strutturazione dei menu.

Ristorante Il Borgo Udine

Posizione: Cuoco

Responsabilità: gestione, organizzazione e approvvigionamento delle materie prime per la cucina e per la sala, strutturazione dei menu.

La Locanda di Avalon Perugia

Posizione: Cuoco

Responsabilità: gestione, organizzazione e approvvigionamento delle materie prime per la cucina e per la sala, strutturazione dei menu.

Hotel California * Champoluc Aosta**

Posizione: cuoco

Responsabilità: gestione, organizzazione e approvvigionamento delle materie prime per la cucina e per la sala, strutturazione dei menu.

Camping Ristorante La Pineta Sarre Aosta

Posizione: cuoco

Responsabilità: gestione, organizzazione e approvvigionamento delle materie prime per la cucina e per la sala, strutturazione dei menu.

Collaborazione in varie regioni dell'Italia del Nord

Posizione: Capo cuoco

Responsabilità: Lavoro di collaborazione in varie regioni del Nord d'Italia, nei periodi in cui non ero impegnato nei lavori stagionali, con l'acquisizione di molti piatti tradizionali regionali, acquisizione della trasformazione delle materie prime per poter arrivare al piatto finito, esempio: pasta fresca ripiena, panificazione, taglio delle carni.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell'art. 13 del D. lgs. 196/2003

CURRICULUM Margherita Galassi

DATI ANAGRAFICI

Margherita Vincenzina Galassi

Nata a Ivrea Torino il 05 Febbraio 1965

Stato civile: sposata

In possesso di patente B

Italiano: Lingua Madre

e-mail: margherita.galassi.65@gmail.com

Telefono: 3339916655

Residenza: provincia di Parma

ESPERIENZE LAVORATIVE

Lavanderia stireria di proprietà dal 1992 al 1998- Perugia

Posizione: lavoro autonomo

Hotel Janus ** Ancona**

Posizione: Capo servizio governante delle camere

Responsabilità: tutto ciò che concerne la qualifica

Ristorante Osteria da Fortino di Ancona

Posizione: Aiuto cuoco

Responsabilità: tutto ciò che concerne la qualifica.

Ristorante Il Simbolo Ancona

Posizione: Servizio in sala e socio

Responsabilità: Responsabile del personale, organizzazione della sala

Agriturismo Il Fontanino Pesaro

Posizione: Servizio in sala e socio

Responsabilità: gestione dell'agriturismo, organizzazione e approvvigionamento per la sala, organizzazione per quanto riguarda l'accoglienza dei clienti con l'aiuto di mio marito

Custode per famiglia privata Pesaro

Posizione: Colf e custode

Golf club Prigelato TO

Posizione: Cameriera di sala

Responsabilità: tutto quello che prevede la posizione

Ristorante Il Borgo Udine

Posizione: Aiuto cucina

Responsabilità: pulizia e, organizzazione della cucina

La Locanda di Avalon Perugia

Posizione: Aiuto cucina

Responsabilità: pulizia, organizzazione della cucina.

Hotel La Posta Saint Vincent Aosta

Posizione: cameriera alle camere

Responsabilità: tutto quello che prevede la posizione

Responsabilità: tutto ciò che concerne la qualifica

Camping Ristorante La Pineta Sarre Aosta

Posizione: cameriera di sala

Responsabilità: gestione dell'agriturismo, organizzazione e approvvigionamento per la sala, organizzazione per quanto riguarda l'accoglienza dei clienti con l'aiuto di mio marito

Cooperativa Tandem Aosta

Posizione: Pulizie in genere e lavanderia

Responsabilità: tutto quello che prevede la posizione

Autorizziamo il trattamento dei nostri dati personali ai sensi dell'art. 13 del D. lgs. 196/2003



