

## INFORMAZIONI PERSONALI

## Vasquez Carrillo William Ricardo

📍 via Antonio Fogazzaro, 5, 00137 ROMA (Italia)

☎ 3914698283

✉ williamvasquezrc@gmail.com

🌐 <https://chefliamv.wordpress.com/>

🌐 <https://www.linkedin.com/in/chefliamv/>

🌐 <https://www.facebook.com/ChefLiamV/>

🌐 <https://twitter.com/ChefLiamV>

OCCUPAZIONE PER LA QUALE  
SI CONCORRE

**Chef:** Sono appassionato del mio lavoro e negli anni ho maturato una grande esperienza. Vorrei avere l'opportunità di vivere una nuova avventura portando con me la mia esperienza professionale e crescere ancora in un contesto di eccellenza.

ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

1 Lug. 16–24 Lug. 20

**Executive & Manager Chef**

Rossetti Group, Roma (Italia)

- Sviluppo del menù e creazione di nuovi piatti.
- Determinazione del prezzo di un piatto e costo della relativa preparazione.
- Fornitura di prodotti di qualità, gestione degli approvvigionamenti, verifica degli ordini alimentari.
- Coordinazione del lavoro, stabilendo turni di lavoro e assegnando i giorni di congedo.
- Creazione e progettazione di menu per eventi particolari.
- Approvazione per le nuove assunzioni ed il licenziamento del personale.
- Mantenimento e raggiungimento di un budget mensile prestabilito e deciso di concerto con il finance department.
- ricezione e assunzione di ogni responsabilità, a fine operazioni, di un rapporto ove si evidenziano eventuali problemi, errori commessi ed anche apprezzamenti ricevuti.
- Intervento diretto sul cosiddetto recovery che consiste nel riparare ad un errore commesso durante il servizio al cliente.
- Aumentare le entrate riducendo le uscite, mantenendo sempre alto il livello di qualità del cibo e del servizio.
- Gestione contemporanea di più ristoranti, svolgendo attività riguardanti anche l'amministrazione.

1 Feb. 16–30 Giu. 16

**Executive chef**

La Mariposa Restaurant, Ostia (Italia)

Consulenza gestione ristorante, obiettivi richiesti e raggiunti:

1. Sviluppo del menù e creazione di nuovi piatti.
2. Determinazione del prezzo di un piatto e costo della relativa preparazione.
3. Fornitura di prodotti di qualità, gestione degli approvvigionamenti, verifica degli ordini alimentari.
4. Coordinazione del lavoro, stabilendo turni di lavoro e assegnando i giorni di congedo.
5. Creazione e progettazione di menu per eventi.
6. Approvazione per le nuove assunzioni e licenziamento del personale.
7. Mantenimento e raggiungimento di un budget mensile prestabilito e deciso di concerto con il finance department.
8. ricezione e assunzione di ogni responsabilità, a fine operazioni, di un rapporto ove si evidenziano eventuali problemi, errori commessi ed anche apprezzamenti ricevuti.
9. Intervento diretto sul cosiddetto recovery (riparare ad un errore commesso durante il servizio).

1 Set. 15–31 Gen. 16

**Executive chef**

CucinAtipica, Roma (Italia)

Direzione e supervisione tutte le operazioni che si svolgono in cucina: istruzioni per la preparazione dei piatti (dalla cottura all'impattamento). Studio delle nuove tendenze culinarie e sperimentazione di proposte innovative.

1 Giu. 12–30 Ago. 15

**Executive chef**

Il Fellini Restaurant, Roma (Italia)

- Progettazione del menù e calcolo dei costi dei singoli piatti;
- Definizione delle ricette di ogni pietanza presente nel menù;
- Individuazione delle materie prime necessarie e gestione degli approvvigionamenti, e controllo qualità;
- Preparazione di piatti che richiedono maggiore esperienza e capacità professionale, e programmazione del lavoro degli aiuto-cuoco che eseguono i piatti più semplici;
- Preparazione dolci e menù dietetici;
- Realizzazione piatti regionali, nazionali e internazionali;
- Responsabile della qualità di ogni singolo piatto, sia in termini di preparazione sia di presentazione;
- Responsabile della sicurezza e del livello sanitario dei locali del reparto cucina.

1 Feb. 08–30 Mag. 12

**Chef**

Ristorante Il Pincetto, Roma (Italia)

Organizzazione della cucina, Igiene e sicurezza, creazione del menù, delle ricette e dell'intera sorveglianza della loro realizzazione, addetto alla scelta e formazione del personale sia della cucina che della sala; coordinazione del lavoro, stabilendo i turni di lavoro e assegnando i giorni di congedo. Determinazione del prezzo di un piatto e costo della relativa preparazione. Fornitura di prodotti di qualità, gestione degli approvvigionamenti, verifica degli ordini alimentari.

01 Apr 07–30 Gen. 08

**Chef**

Ristorante Farinella, Roma (Italia)

Responsabile di tutte le attività di cucina, coordinamento staff, programmazione menù, relazione con i fornitori, gestione approvvigionamenti, gestione eventi.

1 Ott. 05–30 Mar. 07

**Chef**

Ristorante Pasta Love, Roma (Italia)

- Responsabile apertura e chiusura cucina con redazione delle liste giornaliere riguardanti i menu del giorno;
- Responsabile utensili e macchinari della cucina, inclusa la cella frigorifera;
- Assistenza allo chef nella rifinitura dei piatti e coordinamento della brigata di sala per segnalare gli ordini pronti;
- Preparazione secondi piatti e antipasti.

1 Mag 04–30 Sett. 05

**Chef**

Ristorante Corvo Bianco, Roma (Italia)

- Gestione di un team costituito da 10 membri, incluse le attività di presidio della qualità e di presentazione dei piatti;
- Assistenza alla preparazione di piatti sulla scorta delle indicazioni ricevute;
- Individuazione degli ingredienti necessari alla preparazione di semilavorati;
- Operazioni di pulizia e sanificazione delle aree di lavoro;

- Inventario di magazzino;
- Redazione di menù per banchetti ed eventi speciali.

1 Ago. 02–30 Apr. 04

**Capo Partita**

Pizzardo grigliando, Roma (Italia)

- Assistenza allo chef e preparazione di primi piatti
- Gestione pulizia dei piani di cottura al termine delle operazioni;
- Aiuto nello stoccaggio delle forniture su scaffali, dispense e cella frigorifera;
- Controllo dei cibi in dispensa e verifica eventuali prodotti in scadenza.

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

2000-2004

**Laurea in sociologia, Sociologia, economia politica, economia sociale, filosofia, letteratura.**

Università de San Francisco, Barcellona, Spagna, Barcellona (Spagna)

1997-2000

**Attestato di qualifica per l'accesso universitario**

Pensionado La Salle, Orlando, USA – Collegio Don Bosco (pre-universitario), Orlando (Stati Uniti d'America)

Sociologia, economia politica, economia sociale, filosofia, letteratura.

1991-1997

**Diploma**

Pensionado La Salle, Orlando, USA, Orlando (Stati Uniti d'America)

Sociologia, economia politica, economia sociale, filosofia, letteratura.

2004

**Corso professionale**

Università gastronomica U.T.E., Roma (Italia)

- Biodiversità animale e dei sistemi di allevamento
- Fondamenti di statistica, economia e metodologia
- Sociologia dei processi culturali e comunicativi
- Microbiologia degli alimenti
- Biodiversità vegetale e dei sistemi agrari
- Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione
- Geografia dei prodotti locali
- Analisi sensoriale
- Tecnologie alimentari

2009

**Corso professionale**

Gambero Rosso, Roma (Italia)

- Economia e diritto agroalimentare
- Ecodesign della gastronomia
- Nutrizione e dietetica
- Sistemi e tecnologie della ristorazione
- Storia della cucina e del vino
- Antropologia culturale
- Filosofia del cibo e comunicazione gastronomica

- Diritto comparato dei consumatori
- Food and media
- Orticoltura ecologica e agricoltura sostenibile

**COMPETENZE PERSONALI**

Lingua madre spagnolo, italiano

**Competenze comunicative** Sono in grado di comunicare in modo chiaro e preciso, rispondendo a specifiche richieste della committenza di riferimento; di relazionarmi con persone di diversa nazionalità e cultura grazie all'esperienza maturata. Alcune mie caratteristiche sono, flessibilità e capacità di lavorare in Team, considero di avere una personalità dinamica, creativa, di essere predisposto alle pubbliche relazioni e di possedere uno spiccato senso del dovere congiunto a grande entusiasmo. Dalle persone mi aspetto rispetto e professionalità nel lavoro. Mi piace parlare con i clienti per capirne i gusti, le esigenze e le aspettative così da migliorare il servizio e essere soddisfatto del mio lavoro.

- Competenze organizzative e gestionali**
- Cooperazione e lavoro di gruppo;
  - Capacità di programmare e pianificare le attività;
  - Conoscenza e capacità di applicare le tecniche specialistiche della pratica culinaria (tecnica di preparazione dei piatti, cottura e conservazione dei cibi, corretto utilizzo delle attrezzature necessarie, ecc.);
  - Conoscenza e capacità di applicare i principi delle scienze dell'alimentazione, dell'eno-gastronomia, della dietologia;
  - Conoscenza e capacità di applicare i fondamentali principi di organizzazione del lavoro;
  - Capacità di scegliere fornitori di materie prime qualificati.

- Competenze professionali**
- Desserts
  - Food & Beverage
  - Food Processing
  - Food Science
  - Food Technology
  - Sicurezza alimentare
  - Sviluppo menu
  - Gestione ristoranti
  - Elaborazione di nuove Ricette

**Competenze digitali**

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente autonomo	Utente autonomo	Utente autonomo	Utente autonomo	Utente autonomo

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

**Capacità e competenze artistiche** Sono appassionato di musica, suono la chitarra e il basso.

**Patente o Patenti** B (Automunito).



**FOLLOW ME ON:**

 [WWW.FACEBOOK.COM/CHEFLIAMV](http://WWW.FACEBOOK.COM/CHEFLIAMV)

 [IT.LINKEDIN.COM/IN/CHEFLIAMV](http://IT.LINKEDIN.COM/IN/CHEFLIAMV)

 [TWITTER.COM/CHEFLIAMV](http://TWITTER.COM/CHEFLIAMV)

 [CHEFLIAMV.WORDPRESS.COM](http://CHEFLIAMV.WORDPRESS.COM)