

#### Informazioni personali

Cognome (s /) / Nome (s) Piras Ivano

Indirizzo (i) LOWER MAIN STREET MANORHAMILTON CO. LEITRIM IRLANDA

E-mail IVANO.PIRAS @ LIVE.IT

CITTADINANZA ITALIANA

Data di nascita 18 01 1974

Sesso Maschile

Impiego Ricercato / CHEF

#### Esperienze professionali

da gennaio 2013 dipendente pizzeria aroma a Manorhamilton co. Leitrim in Irlanda di cui ora sono amministratore 0035 071 9856994

Date da marzo 2005 a dicembre 2012

Ho ricoperto il ruolo di sous chef presso il ristorante Pantagruelle di BRINDISI

dove mi occupavo dello stoccaggio e della conservazione del cibo , preparazioni di salse e cottura di carne e pesce al forno o alla griglia, preparazione dei piatti crudi

X referenze Trattoria Pantagruelle via salita di Ripalta 1 3 5 a Brindisi (72.100) Puglia Italia 0831 56 06 05

Da aprile 2003 a dicembre 2004 ho lavorato presso il ristorante Marco Aurelio come secondo cuoco svolgendo la preparazione e la cottura di pesce e frutti di mare. Essendo una persona molto versatile ho occupato tutte le posizioni, sia in sala che in cucina.

Dal novembre 2001 all'aprile 2003 ho servito nel ristorante pizzeria le Sciabiche iniziando come cameriere, poi in cucina per antipasti ai primi piatti e preparazioni alla griglia, dal pesce alla carne.

Da marzo 2000 a settembre 2001 ho lavorato come cameriere al ristorante di Marco Aurelio

Nel settembre del 1998 fino al febbraio 2000 ho lavorato in una società di costruzioni a Semprini di Riccione, nei fine settimana e nei giorni festivi lavoravo come cameriere in hotel a 4 stelle a Riccione il Savioli.

Estate 1998 ho prestato servizio in hotel 3 stelle rimini (Hawaii), dove ho lavorato come secondo cuoco occupandomi delle colazioni, dei secondi e dei contorni.

Nel giugno del 1996 fino ad aprile 1998 ho lavorato prima come assistente pizzeria e poi come cameriere nella pizzeria Vergari di Terni.

Nel mese di settembre 1994 al marzo 1996 ho lavorato nel ristorante San Isidro , dove svolgevo il compito di cuoco

Nel febbraio 1993, sono partito per il servizio militare nel reparto dei paracadutisti della Folgore svolgendo incarico da cuoco nella mensa truppe e poi ufficiali

Dal maggio 1992 al febbraio 1993 ho lavorato come commesso nel negozio di abbigliamento G-Schop Valnerina a Terni

Durante la scuola alberghiera nel 1988 ho lavorato in alcuni ristoranti e pizzerie come apprendista di cucina dell'hotel Fontegaia a Terni

Istruzione e formazione

HO RAGGIUNTO IL SISTEMA HCCP

Ho frequentato l'istituto albergo di Spoleto

Sono in grado di apprendere molto velocemente

Madrelingua italiana

Inglese e francese TECNICO e PARLATO