



MILO GRIMALDI

NATO IL 20/11/89

RESIDENZA: VIA THONON, 10 TORINO

CELL : 3335885891

CELL : 3335238727

E-MAIL : fernanda52@live.it

OBIETTIVI

Inserimento nell'attività di ristorazione come **cuoco/aiuto cuoco**

ESPERIENZE DI LAVORO

- Club Med di Val d'Iser (Alta Savoia) come **chef de partie** ai primi per la stagione invernale 2018/2019.
- Club-Med Valmorel (Alta Savoia) come **chef de partie** ai primi per la stagione estiva 2018;
- Club-Med Valmorel (Alta Savoia) come **chef de partie** ai primi per la stagione invernale 2017/2018;
- Ristorante "Le Central" di Douville (Francia) come **capo partita** agli antipasti per la stagione estiva 2017;
- Ristorante "La Cascinetta" di Buriasco (To) come **cuoco** dal 02/2017 al 06/2017, avevo la responsabilità della linea di cucina dagli antipasti ai dolci,
- Ristorante "Albarella" di Rosolina (Ro) come **aiuto cuoco** per la stagione estiva 2016; mi occupavo di tutte le preparazioni dall'antipasto al dolce con particolare attenzione alle preparazioni alla griglia;
- Ristorante "Biondi Hotel" di Cesenatico come **aiuto cuoco** per tutta la stagione estiva 2015; ero responsabile degli antipasti e dei primi;
- Ristorante "La Cucina" di Monaco di Baviera come **commis di cucina** dal 01/2015 al 03/2015; ero responsabile degli antipasti e dei dolci;
- Ristorante "Zum Goldenen Steig" di Freyung come **commis di cucina** dal 09/2014

al 12/2014; avevo la responsabilità della linea completa, seguendo le direttive dello chef;

- Ristorante “Tre Denti” di Cantalupa (To) come **commis di cucina** dal 06/2014 al 09/2014; ho la responsabilità della linea di cucina dall'antipasto al dolce
- Ristorante “Royal Hotel” di Antibes (Francia) come **chef de partie** dal 03/2013 al 09/2013; avevo la responsabilità della preparazione degli antipasti e dei primi sia caldi che freddi
- Ristorante “Royal Hotel” di Antibes (Francia) come **chef de partie** dal 04/2012 al 10/2012; avevo la responsabilità della preparazione degli antipasti e dei primi sia caldi che freddi
- Ristorante del Castello di Montaldo Torinese come aiuto cuoco dal 06/2011 al 09/2011; ho preparato banchetti di matrimonio con menù fisso; mi sono occupato del menù alla carta
- Mensa Aziendale della ditta “D.O.C.” di Torino come aiuto cuoco da marzo a giugno 2011; avevo la responsabilità dei secondi e dei contorni
- Ristorante-Pizzeria “RossoPomodoro” di Cinzano(Cn) come aiuto cuoco dal 12/2010 al 02/2011; mi sono occupato degli antipasti e dei secondi
- Ristorante-Pizzeria “RossoPomodoro” di Padova come aiuto cuoco dal 06/2010 al 11/2010; seguivo la preparazione degli antipasti e dei secondi

- **FORMAZIONE PROFESSIONALE**

- Corso Professionale di Cucina presso l'istituto IFSE di Piobesi Torinese dal 26/09/2016 al 20/12/2016 con la votazione di 80/100.
- Attestato di cucina con il Barbeque conseguito ad ottobre 2016
- Attestato HACCP conseguito nel mese di dicembre 2016
- Qualifica di Tecnico superiore di comunicazione alimentare e gastronomica polo enogastronomico presso l'itis “ A. Prever “ di Pinerolo(To) conseguita il 13/03/2010 con la votazione di 73/100
- Corso di cucina regionale frequentato nel 2008 ad Alba
- Qualifica professionale per operatore dei servizi di ristorazione settore cucina conseguita presso istituto professionale “Giovanni Giolitti” di Torino nel 2006 con votazione finale di 70/100

FORMAZIONE

- Utilizzo del computer con sistema operativo windows, “XP” e “Vista”
- Uso del programma “Office”
- Uso di internet per varie mansioni
- Patente “B” ed automunito
- **Disponibile a trasferirsi**

LINGUE

Buona conoscenza della lingua francese; a livello scolastico di inglese

REFERENZE

Chef Federico Girone cell. 347.2128349

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali come da D.Lgs 196/2003.

Milo Grimaldi

