

INFORMAZIONI PERSONALI



Fabrizio Santapaola

 Pza Ferri 3, 40026 Imola (Italia)

 +39 347 8863910

 fabriolinux@gmail.com

Sesso Maschile | Data di nascita 02/10/1969 | Nazionalità Italiana

OCCUPAZIONE DESIDERATA

Aiuto cucina lavapiatti factotum manutentore per strutture turistiche alberghiere ristorative

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

20/05/2013–11/10/2013

Aiuto cucina - Lavapiatti

San Gjuvani Auberge Restaurant
Route Baracci, 20110 Propiano - Corse (Francia)

Lavapiatti aiuto cucina stagionale per albergo ristorante

Lavoro stagionale a tempo pieno suddiviso principalmente in tre fasi giornaliere ; prima colazione , seconda colazione e pranzo serale .

orario 08.00 - 11.30 : servizio di lavapiatti lavaggio tazze piatti e quanto usato dai clienti dell'albergo nelle colazioni fino alle ore 9.30 circa.

Aiuto cucina nella preparazione degli alimenti per la preparazione dei pasti, pulizia del pesce fresco pescato nella notte, pulizia e pelatura di verdure patate ecc. , fino alle 11.30 circa .

Pasto 2 colazione della brigata di cucina e di sala .

orario 12.00 - 14.30 : servizio lavapiatti con utilizzo di macchina industriale.

pulizia cucina e messa in ordine della stessa pronta per il turno serale.

orario 18.30 - 23,00 : servizio di lavapiatti con utilizzo di macchina per lavare, pressochè identico al turno precedente, con riordino della cucina pronta per il giorno seguente.

Questo in breve è la sintesi della giornata di lavoro, esperienza positiva.

Attività o settore Turismo ristorazione

01/06/2012–30/09/2012

Lavapiatti aiuto cucina stagionale ristorante pizzeria con forno a legna a base di pesce

Ristorante pizzeria Barbatoja
Via Fetovaia 461. Marina di Campo, Isola d'Elba (Italia)

Lavoro stagionale full time di aiuto cucina lavapiatti per ristorante pizzeria suddiviso principalmente per orari e differenti lavori quotidiani.

Orario 8,00 - 9,00 circa: lavoro di factotum svolgendo lavori attinenti all'ordine e alla pulizia della struttura ristorativa.

Orario 9.00 -11.30 circa: lavoro di aiuto cucina, svolgendo la preparazione degli alimenti per l'utilizzo quotidiano, pesce pescato in arrivo pulizia e relativa sistemazione sotto ghiaccio pronti per essere utilizzati nell'apposita cella frigo ; preparazione delle verdure e quant'altro ordinato dallo chef per il menù quotidiano.

Orario 11,30 - 12,00 circa: pasto brigata di cucina e di sala

Orario 12,00 - 15,00 circa: lavoro di lavapiatti lavapentole con utilizzo di macchina industriale, assicurando e dando priorità a quello utilizzato dallo chef e cercando di dargli sempre la precedenza.

Pulizia e riordino della postazione ploung e della cucina in generale a fine pranzo, pronta per essere riutilizzata all'aperura serale, osservando e applicando le norme di igiene haccp.

Orario 18,00 - 23,00 circa: lavoro di lavapiatti lavapentole per la cena svolto in modo identico a quello diurno. Pulizia e riordino della cucina pronta per essere riutilizzata alla riapertura il giorno dopo.

Questi i lavori svolti in sintesi in questo ristorante pizzeria a base di pesce, esperienza positiva marina.

25/05/2011–15/09/2011

Lavapiatti aiuto cucina factotum stagionale per ristorante pizzeria

Ristorante pizzeria Barbatoja, Isola d'Elba (Italia)

Lavoro stagionale full time di aiuto cucina lavapiatti per ristorante pizzeria suddiviso principalmente per orari e differenti lavori quotidiani.

Orario 8,00 - 9,00 circa: lavoro di factotum svolgendo lavori attinenti all'ordine e alla pulizia della struttura ristorativa.

Orario 9.00 -11.30 circa: lavoro di aiuto cucina, svolgendo la preparazione degli alimenti per l'utilizzo quotidiano, pesce pescato in arrivo pulizia e relativa sistemazione sotto ghiaccio pronti per essere utilizzati nell'apposita cella frigo ; preparazione delle verdure e quant'altro ordinato dallo chef per il menù quotidiano.

Orario 11,30 - 12,00 circa: pasto brigata di cucina e di sala

Orario 12,00 - 15,00 circa: lavoro di lavapiatti lavapentole con utilizzo di macchina industriale, assicurando e dando priorità a quello utilizzato dallo chef e cercando di dargli sempre la precedenza. Pulizia e riordino della postazione ploung e della cucina in generale a fine pranzo, pronta per essere riutilizzata all'aperura serale, osservando e applicando le norme di igiene haccp.

Orario 18,00 - 23,00 circa: lavoro di lavapiatti lavapentole per la cena svolto in modo identico a quello diurno. Pulizia e riordino della cucina pronta per essere riutilizzata alla riapertura il giorno dopo.

Questi i lavori svolti in sintesi in questo ristorante pizzeria a base di pesce, esperienza positiva marina.

06/12/2010–23/05/2011

Lavapiatti aiuto cucina per ristorante italiano in Irlanda

Il Porcetto italian restaurant pizzeria
Main street Galway, Loughrea, Irlanda

Lavoro di lavapiatti aiuto cucina per ristorante pizzeria full time suddiviso in due parti.

Ore 10.00 - 15,00 circa: Aiuto cucina nella preparazione degli alimenti per la seconda colazione del ristorante per il reparto pizzeria ed il take away ,lavoro di lavapiatti con utilizzo di macchina per lavare industriale aiutando quando serve lo Chef nell'impattare le commesse in uscita, nella preparazione di insalate ed altro e nella preparazione e nel confezionamento dei pasti in vaschette per il take away.

Ore 17,00 - 22.00 circa: Lavoro pressochè identico precedente, preparazione degli alimenti per il menù serale, Take away, Pizzeria. Lavaggio in ploung con utilizzo di macchina per lavare e lavaggio a mano delle pentole, padelle ecc.Osservazione ed applicazione delle norme igienico sanitarie haccp con pulizia dettagliata a fine servizio diurno e serale degli ambienti, e di tutto quello utilizzato per lavorare banchi, macchina per lavare, impastatrici, fomi, frighi, friggitrice, lasciando la cucina a fine servizio perfettamente pulita e pronta per essere riutilizzata il giorno dopo.Queste in breve le mansioni svolte in quest ristorante pizzeria, esperienza positiva.

01/02/2011–14/09/2011

Factotum per struttura ristorativa alberghiera di charme

Chalet il Capricorno ****
Via Case Sparse 21, 12050 Sauze d'Ouxe (Italia)

Lavoro di factotum per struttura ristorativa alberghiera di charme suddiviso per mansioni in orari differenti giornalieri.

Mansioni principali : manutenzione ordinaria di piccoli lavori all'occorrenza provvedendo alla riparazione e ripristino del problema , autista di cortesia clienti in entrata e uscita dalla struttura, con impiego di skydoo nel periodo invernale e utilizzo del mezzo pickup aziendale negli altri periodi.

Addetto delegato al recupero posta in entrata ed uscita dalla struttura con relativo prelievo e consegna all'ufficio postale di Oulx quotidiano.

Addetto al controllo giacenze magazzino commestibili con ordini e provigionamento scorte e controllo scadenze.

Addetto alla manutenzione del parco aerea verde con utilizzo di attrezzi di lavoro, decespugliatori ecc.

lavapiatti aiuto cucina nelle colazione pranzo e cena quotidiano, con preparazione degli alimenti per buffet colazione, plonge con utilizzo di macchina per lavare nei turni pomeridiani e serali, pulizia e riordino della cucina a fine pasti per una pronta riutilizzazione successiva.

Questi in sintesi le mansioni e i lavori quotidiani svolti, esperienza positiva.

Attività o settore Turismo ristorazione

03/06/2009–29/09/2009

Lavapiatti stagionale per ristorante a base di pesce

Ristorante l'Invidia, Filicudi isole Eolie Sicilia (Italia)

Lavoro stagionale fulltime di lavapiatti factotum per ristorante a base di pesce, suddiviso per mansioni in orari differenti.

Orario 9,00 - 11,00 circa: lavoro di factotum svolgendo attività di ordine e rimessa in marcia della struttura ristorativa all'esterno sistemazione e riassetto della spiaggia sottostante e riordino e pulizia scale accesso terrazza superiore e servizi clienti.

Orario 11,30 - 12,00 circa: pausa pranzo brigata cucina e di sala.

Orario 12,00 - 15,00 circa: lavoro di lavapiatti lavapentole senza l'utilizzo di macchina per lavare dando una mano ad uscire i piatti di portata (insalate guarnitura piatti) ecc. Pulizia e riordino cucina pronta per essere riutilizzata il giorno seguente. Orario 18,00 - 23,00 circa: lavoro di lavapiatti lavapentole per il turno serale nel modo identico operandi precedente del pranzo con riordino e pulizia della cucina pronta per essere riutilizzata il giorno seguente.

01/06/2004–15/09/2004

Lavapiatti aiuto cucina per hotel ristorante

Hotel Les Amethystes *** , Les Deux Alpes (Francia)

Lavoro suddiviso su cinque orari differenti giornalieri: 1) lavapiatti per prima colazione mattina orario 7.30 - 9.30 circa, 2) aiuto cucina orario 9.30 - 12.30 circa, 3) lavapiatti per seconda colazione pomeridiana orario 12.30 - 14.30 circa, 4) lavori di manutenzione ordinaria Hotel orario 14.30 - 17.30 circa, 5) aiuto cucina e lavapiatti per terza colazione serale orario 18.30 - 23.30 circa. Descrizione lavori quotidiani svolti: lavapiatti con utilizzo di macchina per lavaggio tazze, piattini sotto tazza, posate, teiere e relativa asciugatura e dopo avere ricambiato l'acqua nella macchina, lavaggio dei bicchieri e della cristalleria con riordino del lavato in sala. Pulizia banchi di lavoro in acciaio con specifico prodotto e riordino zona lavaggio. Aiuto cucina con preparazione buffet piatti freddi di insalate, uova, verdure cotte nel forno a vapore e quant'altro di servizio per il menù del giorno della seconda colazione. Controllo e riordino dei frighi, tenendoli a posto con gli alimenti pronti per essere serviti a tavola. Preparazione al lavaggio della seconda colazione con lavatura e relativa asciugatura di piatti, posate, pentole, padelle, mixer, e quant'altro di sovente e frequente utilizzo allo Chef cercando di dargli sempre la precedenza e non facendogli mai mancare nulla per l'occorrenza. Dopodichè ricambio dell'acqua nella macchina e pulizia interna della stessa con prodotto specifico, riempimento e lavaggio per lavaggio dei bicchieri e della cristalleria e relativa asciugatura. Questo lavoro eseguito allo stesso modo anche per la terza colazione serale, rispettando e applicando le norme igienico sanitarie haccp, eseguendo la pulizia e usando specifici prodotti a seconda dei materiali da pulire di tavoli da lavoro, forni, frighi, friggitorici, porte, e pulizia e lavaggio pavimenti con relativo ricambio sacchi della spazzatura fino al punto di raccolta differenziata più vicino all'Hotel. Lavoro di manutenzione ordinaria, in orari pomeridiani, manutenzione ordinaria elettrica e generale di stanze e ambienti dell'Hotel, verificando che sia sempre tutto funzionale e in ordine e se il caso intervenire con sostituzione o riparazione di lampadine, prese di corrente, e quant'altro possa esserci di anomalo, riparandolo o ripristinandolo. Queste, brevemente le mansioni e i lavori svolti presso questo Hotel. Essendo io un manutentore elettrico qualificato, ho avuto un'ottima impressione e ho un bellissimo ricordo, sia per la gentilezza dei titolari che per l'organizzazione e nello specifico, andando a eseguire lavori di manutenzione, avevo a disposizione una officina con una moltitudine di attrezzi e di ricambi per ogni lavoro che andavo ad eseguire. 6 NOV. 03 – 19 APR. 04 Lavapiatti di hotel per stagione

06/11/2003–19/04/2004

Lavapiatti per hotel

Hotel Jam Session *** , Les Deux Alpes (Francia)

Addetto lavapiatti di Hotel ristorante

Lavoro strutturato su tre orari differenti:

1) prima colazione orario: 7.30 - 9.30 Lavaggio con utilizzo di macchina di tazze, piatti sotto tazza, teiere, riordino della cucina con pulizia dei piani lavoro in acciaio con specifici prodotti e ricambio acqua con pulizia interna della stessa con specifici prodotti in preparazione della messa in marcia

della seconda colazione. 2) seconda colazione orario: 12.30 - 14.30 Lavaggio e asciugatura di piatti, pentole, padelle, posate e quant'altro di frequente utilizzo dallo Chef. Pulizia dei piani lavoro, forni, frighi, friggitrice, con specifici prodotti e riordino della cucina in preparazione della terza colazione. 3) terza colazione orario: 18.30 - 23.30 Idem come nella seconda colazione, con ricambio e pulizia interna con specifico prodotto della macchina per lavare (come nella seconda colazione, del lavaggio di bicchieri e cristalli non me ne occupavo io personalmente, ma dovevo solamente preparare la macchina), pulizia e lavaggio dei pavimenti e ricambio dei sacchi della spazzatura portandoli al più vicino punto di raccolta differenziata dell'Hotel.

COMPETENZE PERSONALI

Patente di guida B