



Giuseppe Caroli

Data di nascita: 05/02/1959

Nazionalità: Italiana

Sesso: Maschile

CONTATTI

via dei giroli 44,
25085 gavardo, Italia
(Abitazione)

giuseppe.caroli.gf@gmail.com

(+39) 3333799166

3333799166 (WhatsApp)

PRESENTAZIONE

Chef executive con più di trent'anni di esperienza in cucine nazionali e internazionali. capace di ideare abbinamenti deliziosi ed innovativi ed eseguire ricette complesse per soddisfare i gusti della clientela. Si distingue per attitudine al lavoro di squadra, atteggiamento positivo ed eccezionale produttività anche in situazioni frenetiche.

ESPERIENZA LAVORATIVA

05/2021 – 07/2023 Borgo Rio Favara (CT), Italia

Chef Executive HM Hotels

Supervisione della brigata da cucina, definendo turni e presenze in modo da garantire la copertura.
Accurata supervisione della preparazione della linea. Precisione e qualità nella preparazione dei piatti.

01/06/2020 – 30/08/2020 Manerba del Garda, Italia

Chef Executive Hotel Donna Silvia

Supervisione della brigata da cucina, definendo turni e presenze in modo da garantire la copertura.
Accurata supervisione della preparazione della linea. Precisione e qualità nella preparazione dei piatti.

05/2019 – 07/2019 Madonna di Campiglio

Chef Executive Rifugio Quota 2000

Supervisione della brigata da cucina, definendo turni e presenze in modo da garantire la copertura.
Accurata supervisione della preparazione della linea. Precisione e qualità nella preparazione dei piatti. Rapporti con fornitori. Stesura menù.

2003 – 2014 Varie, Italia

Sous Chef

Supervisione della brigata da cucina, definendo turni e presenze in modo da garantire la copertura.
Accurata supervisione della preparazione della linea. Precisione e qualità nella preparazione dei piatti.

02/02/2001 – 31/03/2003 La Turbie, Francia

Chef de partie Hotel Napoleon

Gestione della brigata di cucina e assegnazione di compiti e turni di lavoro.
Collaborazione con la direzione alla risoluzione di problemi relativi a servizi, prodotti e staff.
Supervisione dell'inventario, acquisto e corretto stoccaggio dei prodotti.
Aggiornamento del menù secondo la stagionalità e ideazione di giornate a tema.
Particolare attenzione alla qualità degli alimenti e alle tecniche di cottura.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2009 Houston, Stati Uniti

Dottorato Honoris Causa in Civil Engineering Western State University

1978 Francavilla Fontana (Brindisi), Italia

Diploma di Ragioneria Istituto Tecnico Vincenzo Calò

1993 Tabiano, Italia

Abilitazione in formazione per istruttori e formatori Ras Academy

1979 Fasano, Italia

Qualifica aiuto Cuoco Regione Puglia

1980 Austen, Stati Uniti

Specializzazione in cucina americana e barbecue Lyk'os Restaurant

2018 Brescia, Italia

Certificato Life Learning per cucina giapponese Sushman

COMPETENZE LINGUISTICHE

LINGUA MADRE: italiano

Altre lingue:

inglese

Ascolto C1

Lettura C1

Scrittura B1

Produzione orale B2

Interazione orale B2

francese

Ascolto C2

Lettura C2

Scrittura C2

Produzione orale C2

Interazione orale C2

spagnolo

Ascolto C2

Lettura C2

Scrittura C2

Produzione orale C2

Interazione orale C2

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

ULTERIORI INFORMAZIONI

Competenze di gestione e direttive

Problem Solving Operativo Orientamento al cliente, capacità di gestione della brigata, formazione del personale

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".

Gavardo (BS), 26/03/2024