

Elettra Pizzetti



Profilo Professionale

Chef abile, in grado di offrire oltre 14 anni di esperienza nella ristorazione e nella gestione del team. Capace di mantenere il controllo sui costi e di fornire una copertura ottimale al fine di soddisfare le esigenze aziendali senza sacrificare la qualità. Attento tessitore di relazioni con i membri della comunità e il personale utilizzando abilità di conversazione in Italiano, Iglese e Spagnolo.

Capacità E Competenze

- Ottima padronanza della produzione e somministrazione di alimenti in differenti modalità e situazioni. Buona adattabilità a qualsiasi tipo di laboratorio e cucina. Competenze di mentoring acquisite con la formazione di stagisti in varie strutture. Buone competenze di gestione logistica di cucina.
- Ottime capacità relazionali in brigata acquisite dalle esperienze lavorative in differenti ambiti e strutture in Italia ed all'estero
- Buone competenze organizzative e gestionali apprese durante le varie esperienze formative e lavorative sia individuale che in gruppo. Buona predisposizione alla leadership dopo le mie esperienze gestionali di piccole brigate.
- Sicurezza alimentare
- Gestione eventi
- Capacità culinarie
- Gestione personale
- Spirito imprenditoriale
- Uso sistemi POS
- Ottimizzazione costi
- Conoscenza gastronomia
- Pianificazione menu
- Gestione ristorante
- Gestione inventario

Esperienze Lavorative E Professionali

12.2022 - Attuale

Proprietario ristorante

- Gestione delle operazioni di cassa e tenuta della contabilità dell'attività.
- Gestione del personale di sala e di cucina e supervisione delle attività durante il servizio.
- Acquisto di prodotti alimentari di primissima qualità nel rispetto della stagionalità della merce.
- Negoziazione delle migliori condizioni di acquisto con i fornitori di cibi, bevande e servizi.
- Monitoraggio della corretta applicazione di norme e disposizioni in vigore per il settore della ristorazione.
- Progettazione di menù speciali in occasione di feste, cerimonie e ricorrenze in base alle richieste espresse dal cliente.
- Cura del locale e preparazione di ambienti confortevoli e accoglienti.
- Supporto al personale nella risoluzione di problematiche operative sorte durante il servizio.
- Acquisto di apparecchiature innovative per migliorare i tempi e la qualità del servizio.
- Modifica dei menù in base ai trend di consumo includendo prodotti classici e tradizionali.
- Definizione dei prezzi al pubblico di cibi e bevande in base ai costi e alle marginalità desiderate.
- Gestione ottimale delle relazioni con gli ospiti, dal contatto iniziale al check-out finale, con conseguente incremento della soddisfazione e fidelizzazione.
- Ideazione e implementazione di metodi per migliorare il servizio e le prestazioni del team, incrementando la sostenibilità del business attraverso continui miglioramenti.
- Manutenzione costante delle attrezzature per lo stoccaggio e la preparazione degli alimenti allo scopo di garantire il rispetto delle norme di sicurezza e l'efficienza economica delle operazioni.
- Riduzione dello spreco alimentare del [Numero] % attraverso la supervisione dell'uso degli ingredienti ai fini della pianificazione dei costi, dei clienti attesi e della popolarità degli articoli.

02.2021 - 05.2021

consulente e aiuto cuoco

Grand hotel Impero - Castel del Piano

- consulenza per rinnovamento menù e utilizzo di materie prime senza sprechi
- formazione personale di cucina già presente
- prestazione di manodopera specializzata

12.2019 - 04.2021

Aiuto cuoco di ristorante

Residenza Margun - Surlej

- Pulizia e igienizzazione delle superfici e delle attrezzature utilizzate.
- Pulizia, taglio e precottura di frutta, verdure e altri alimenti.
- Preparazione degli affettati e di piatti freddi.
- Porzionatura degli alimenti e mise en place come da indicazioni dello chef.
- Gestione e monitoraggio delle friggitrice e delle griglie.
- Controllo della cottura degli alimenti, monitoraggio di fuochi e forni.
- Assistenza ai capi partita per la preparazione del servizio.
- Stoccaggio, manipolazione e conservazione degli alimenti in conformità alle norme igieniche e di sicurezza alimentare.
- Gestione della cottura e coordinamento dell'uscita di paste e risotti.
- Organizzazione e rifornimento delle postazioni di cottura in funzione dell'ordine di uscita delle comande.

- Pulizia e deliscatura del pesce e preparazione di molluschi e crostacei per la cottura.
- Preparazione dei cestini di pane, focaccia e grissini.
- Impiattamento delle portate in base ai parametri estetici richiesti.
- Igienizzazione degli ambienti e delle attrezzature di lavoro.
- Organizzazione rapida del piano di lavoro predisponendo utensili e ingredienti.
- Controllo e rifornimento della dispensa e delle celle frigorifere.
- Realizzazione di salse semplici, decorazioni base e farciture.
- Supervisione degli standard di igiene e pulizia nel rispetto della normativa HACCP.
- Allestimento dell'area di lavoro per il cuoco con utensili e stoviglie adatte al tipo di lavorazione.

01.2019 - 07.2019

Cuoca, Sfoglina

Mercerie - Roma

- Addetta alla produzione di pasta fresca sia per eventi esterni che interni al ristorante
- Chef di catering per la SS Lazio presso lo Stadio Olimpico
- Collaborazione con lo Chef Igles Corelli e la Chef Viviana Marrocoli come aiuto cuoca in Mercerie Higt Street Food Restaurant
- Chef di partita dei primi presso Mercerie di Milano Marittima

11.2017 - 07.2018

Cuoca

El Cortado - Tenerife

- Responsabile della produzione, degli ordini e dello stoccaggio dei prodotti

05.2017 - 10.2017

Chef

Trattoria Bolognese - Tenerife

- Produzione di pasta fresca
- Gestione degli ordini e stoccaggio dei prodotti

03.2015 - 08.2016

Chef di partita

La Giostra - Firenze

- Chef di partita dei freddi
- Chef partita dei primi

07.2014 - 11.2014

Chef di partita

Il Toscano - Algarrobo

- Produzione di pasta fresca
- Preparazione impasti panificazione e pizzeria
- Produzione dessert
- Chef di partita dei primi e dei freddi

07.2017

Aiuto cuoco

Carbo - Tenerife

- Collaborazione con Chef Diogo Ferro
- Utilizzo di tecniche di sferificazione

**Istruzione E
Formazione**

Attestato Professionale, Pasticceria, Italian Chef Academy - Roma

- Corsi di cioccolateria, gelateria, basi di pasticceri, pasticceria

Certificazioni

Custom

Competenze Linguistiche

tradizionale...

- Lezioni per la corretta gestione e creazione di un'attività
- Lezioni sul calcolo del food cost, Haccp e stesura di menù

Diploma, tecnico della ristorazione, Istituto Alberghiero Pellegrino Artusi - Chianciano Terme

Certificato HACCP

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.

Italiano: Lingua madre

Inglese:

Intermedio

B1

Spagnolo:

Avanzato

C1