



## CONTATTI

✉ rosariomineo1@gmail.com

## PROFILO PROFESSIONALE

Pizzaiolo professionista, con 15 anni di esperienza nel settore della ristorazione italiana e estera. Avendo maturato varie esperienze di formazione personali, vanto ottime capacità comunicative relative alla vendita di un prodotto, capacità di formazione in campo pratico e teorico per realizzazione di lievitati e gestione degli impasti, l'utilizzo in maniera corretta di farine di grano tenero e tecniche speciali per l'utilizzo al 100% di farine di grano duro. Capacità comunicative e organizzazione di uno staff con rispettiva distribuzione delle diverse mansioni.

# Rosario Mineo

## ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

**istruttore tecnico Nazionale Italiana Pizzaioli** NipFood srl  
- Forlì, FC

La collaborazione occasionale con la Nazionale italiana pizzaioli, facendone parte con attestazione valida ISO9001 (NipFood srl), consiste nel partecipare a varie demo dimostrative di pizze gourmet e/o presentare a nostra volta aziende partner in collaborazione; creare corsi di formazione e/o consulenze in pizzeria; partecipare alle fiere di interesse nazionale e internazionale come ad es. SIGEP, HOST ecc; effettuare servizi al banco per altre società.

**Pizzaiolo professionista** A Paolina - Cargese, Ajaccio (Francia)

05/2019 - 09/2022

la mansione principale è la preparazione e gestione degli impasti; la gestione degli ordini quotidiani per il ristorante/pizzeria e il controllo impasti per una seconda pizzeria esclusivamente per asporto/domicilio.

**istruttore panificazione nip srl** istituto alberghiero "Nelson Mandela" - castelnovo ne' monti, RE

11/2021 - 11/2021

Corso di formazione base 60 ore in panificazione, spiegazioni orali e pratica sul banco con questionario finale e consegna attestati validi ISO9001.

**Pizzaiolo esperto** Materia Prima (arbfood) - Catania, CT  
05/2016 - 06/2018

- Monitoraggio della cottura delle pizze coordinandone l'uscita per la consegna contemporanea dell'ordine.
- Preparazione di impasti con farine alternative, senza glutine, integrali e multicereali.
- Preparazione degli ingredienti e predisposizione della linea per la farcitura di pizze e calzoni.
- Accensione e gestione della temperatura del forno elettrico o a legna.
- Supervisione di apprendisti e aiuto pizzaioli.

## CAPACITÀ E COMPETENZE

Capacità gestionali di un team, organizzazione di orari lavorativi, gestione dello stress, capacità COMUNICATIVE E DI VENDITA con il cliente finale.

- Teamworking
- Norme di igiene alimentare
- Multitasking
- Tecniche di impasto gluten free
- HACCP
- Preservazione del lievito madre
- Metodi di preparazione di prodotti da forno
- Metodi di pulizia e sanificazione
- Uso degli utensili da cucina
- Tecniche di farcitura
- Manualità
- Tecniche di panificazione
- Tecniche di impasto, lievitazione e cottura
- Uso del forno a legna
- Capacità di lavorare in ambienti dinamici

- Pulizia del bancone e degli utensili, strumenti e macchinari di cucina.
- Verifica e rotazione delle scorte alimentari, gestione degli ordini ai fornitori.
- Conteggio e monitoraggio delle scorte alimentari e dei livelli di fornitura in modo da effettuare nuovi ordini non appena iniziano a scarseggiare.

### **Pizzaiolo esperto** Hotel Arancio - Rodi Garganico, FG 06/2015 - 09/2015

- Monitoraggio della cottura delle pizze coordinandone l'uscita per la consegna contemporanea dell'ordine.
- Preparazione degli ingredienti e predisposizione della linea per la farcitura di pizze e calzoni.
- Accensione e gestione della temperatura del forno elettrico o a legna.
- Pulizia del bancone e degli utensili, strumenti e macchinari di cucina.
- Verifica e rotazione delle scorte alimentari, gestione degli ordini ai fornitori.
- Conteggio e monitoraggio delle scorte alimentari e dei livelli di fornitura in modo da effettuare nuovi ordini non appena iniziano a scarseggiare.

### **Aiuto pizzaiolo** Brunetti - Melbourne, Melbourne (Australia) 09/2013 - 12/2013

- Pulizia, lavaggio, taglio e preparazione degli ingredienti.
- Pulizia e manutenzione ordinaria di utensili da cucina, attrezzature di lavoro e forni.
- Supporto alla preparazione di lieviti e panificati in conformità alla direttive dei colleghi senior.
- Stesura omogenea dei dischi per il successivo condimento e infornamento.
- Supporto alla gestione del magazzino e rotazione delle scorte.
- Pulizia, sanificazione e organizzazione della postazione di lavoro.

### **Pizzaiolo esperto** Franki's Pizza - Sydney, Sydney

(australia)

06/2013 - 08/2013

- Monitoraggio della cottura delle pizze coordinandone l'uscita per la consegna contemporanea dell'ordine.
- Preparazione degli ingredienti e predisposizione della linea per la farcitura di pizze e calzoni.
- Pulizia del bancone e degli utensili, strumenti e macchinari di cucina.

#### **Aiutante pizzaiolo** Pizzeria Sicilia Bedda di Licandro

Salvatore - Catania, CT

03/2008 - 11/2012

- Preparazione di impasti semplici e ingredienti per le pizze più comuni.
- Pulizia e manutenzione ordinaria di utensili da cucina, attrezzature di lavoro e forni.
- Supporto alla gestione del magazzino e rotazione delle scorte.
- Pulizia, sanificazione e organizzazione della postazione di lavoro.
- Pulizia, lavaggio, taglio e preparazione degli ingredienti.
- Applicazione delle direttive ricevute su preparazione degli impasti, lievitazione, spianatura, farcitura, cottura e impiattamento.
- Smaltimento degli scarti alimentari in base alle procedure di cucina e alle normative di legge.
- Stesura omogenea dei dischi per il successivo condimento e infornamento.
- Pulizia di pareti, ventilatori e scarichi dei refrigeratori, delle vetrine di esposizione del cibo e dell'area di lavoro.



#### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

**informatore tecnico/istruttore in pizzeria: reologie delle farine, metodi di lavoro alternative, utilizzo degli strumenti.**

**NipFood srl** - Forlì, 06/2017

- Corso di formazione in [\[Descrizione\]](#) Pizzeria/Panificazione
- Certificazione [\[Nome\]](#) rilasciata da [\[Ente\]](#) ISO9001
- Corso di formazione in [\[Descrizione\]](#) Comunicazione efficace

**Diploma**

**istituto "La Cultura"** – Catania , 06/2009

- Corso di formazione in [\[Descrizione\]](#)utilizzo del computer

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio CV ex art. 13 del decreto legislativo 196/2003 e art. 13 del regolamento UE 2016/679 sulla protezione dei singoli cittadini in merito al trattamento dei dati personali

*Rosario Mino*