



FRANCESCO CAPRONI

CUOCO

PRESENTAZIONE

Mi chiamo Francesco e sono un cuoco di Rimini. Estremamente motivato a sviluppare costantemente le mie competenze e a crescere professionalmente. Sono attualmente alla ricerca di un posto di lavoro dove collaborare stabilmente. Nella speranza di poterVi incontrare per un colloquio conoscitivo, Vi ringrazio per l'attenzione e porgo cordiali saluti.

CONTATTI

 Viale Ermada, 10
47921 Rimini
ITALIA

 francescocaproni@me.com

 +39 389 4717688

ISTRUZIONE

Diploma Tecnico delle Attività Alberghiere - Istituto Professionale Alberghiero Statale di Rimini

COMPETENZE

- Sono in grado di organizzare autonomamente il lavoro, definendo le priorità.
- Lavoro bene sia in team che in modo indipendente
- In grado di assumere responsabilità in base alle esperienze professionali acquisite.
- Gestione autonoma delle diverse attività rispettando le scadenze e gli obbiettivi prefissati.
- Organizzazione e gestione dei collaboratori,
- Gestione del magazzino, degli ordini merce, contatti con i fornitori e inserimento articoli.
- Controllo della qualità.

ESPERIENZE LAVORATIVE

Summertrade - Rimini

GIUGNO 2021 - AD OGGI

- Cucina internazionale e innovativa
- Cucina ristorativa, banqueting, catering e fieristica
- Cuoco Capo Partita

Trattoria Sonia - Rimini

MAGGIO 2020 - GIUGNO 2021

- Cucina di carne tradizionale romagnola
- Responsabile della cucina, ordini e foodcost
- Partita degli antipasti, primi piatti e dessert

Ristorante Pizzeria Du Chi Magna - Rimini

APRILE 2019 - GENNAIO 2020

- Cucina di carne tradizionale romagnola
- Responsabile della cucina e ordini
- Partita degli antipasti, primi piatti e dessert

SEMINARI

- Corso di tecniche di bar, caffetteria e piccoli buffet.
- Corsi di aggiornamento di tecniche di cucina.
- Corso di gestione e controllo food & beverage.
- Corso per attività a rischio elevato di incendio.
- Corsi di aggiornamento di pasticceria presso l'azienda MOCA di Riccione

ASSOCIAZIONI

Associazione Nazionale
Carabinieri

ESPERIENZE LAVORATIVE

Ristorante Pizzeria Le Fish Bon - Rimini

APRILE 2018 - SETTEMBRE 2018

- Cucina di pesce innovativa
- Capo partita ai secondi

Hotel Villa Lalla

GIUGNO 2017 - SETTEMBRE 2017

- Cucina internazionale e romagnola
- Responsabile della cucina e ordini
- Cuoco unico

Ristorante da Gher - Riccione

AGOSTO 2016 - MAGGIO 2017

- Cucina di pesce e tradizionale romagnola
- Capo partita ai primi, secondi alla piastra e dessert
- Preparazione e pulizia del pesce fresco

Rockisland Ristoranteda Belvedere - Rimini

APRILE 2016 - AGOSTO 2016

- Cucina di pesce e tradizionale romagnola
- Partita ai primi, antipasti e dessert
- Responsabile della cucina, ordini e foodcost

Rockisland Ristorante da Belvedere - Rimini

APRILE 2016 - AGOSTO 2016

- Cucina di pesce e tradizionale romagnola
- Partita ai primi, antipasti e dessert
- Responsabile della cucina, ordini e foodcost

Bar Ristorante Energy - Corpò di Rimini

NOVEMBRE 2015 - MARZO 2016

- Cucina di pesce e tradizionale romagnola
- Partita ai primi, antipasti e dessert
- Responsabile della cucina, ordini e foodcost

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Francesco Caproni