

Curriculum Vitae

DETTAGLI PERSONALI

Nome

Mauro Lemmi

Indirizzo

Venezia

Numero di telefono

+39 1234567890

Email

esempio@cvmaker.it

COMPETENZE

- Preparazione e lavorazione di impasti
- Pizze gluten-free, vegetariane e vegane
- Gestione della lievitazione
- Tecniche di stesura, farcitura e cottura della pizza
- Utilizzo e manutenzione di forni a legna, elettrici e a gas
- Controllo qualità degli ingredienti
- Gestione dello stock
- Conoscenza delle normative igienico-sanitarie e sicurezza alimentare (HACCP)

CORSI E ATTESTATI

Corso Cucina Senza glutine, Urban Kitchen School, Venezia, 2021

Corso base pizzaiolo e aiuto cuoco, Accademia Pizzaioli, Venezia, 2017

LINGUE

Italiano: madrelingua

Francese: B2

Inglese: B1

PROFILO

Pizzaiolo esperto e appassionato con 8 anni di esperienza in ristoranti di alto livello, sia in Italia che all'estero. Specializzato nella preparazione di impasti e nella lievitazione, sperimento con ingredienti innovativi per creare pizze e focacce dal gusto autentico e dalla consistenza perfetta. Abile nella gestione di forni a legna ed elettrici, garantisco sempre una cottura impeccabile. Dotato di ottime capacità relazionali e di un forte spirito di squadra, mi integro facilmente in qualsiasi ambiente lavorativo. Abituato a lavorare in contesti ad alto ritmo, so gestire efficacemente la pressione, mantenendo sempre elevati gli standard di qualità e servizio.

ESPERIENZE LAVORATIVE

2021 - Presente

Pizzaiolo

JW Marriott Venice Resort & Spa, Venezia

Responsabile della preparazione di pizze gourmet, garantendo elevati standard di qualità e presentazione. Mi occupo della selezione e preparazione delle materie prime, dalla lavorazione degli impasti alla gestione della linea ingredienti. Grazie alla conoscenza delle diverse tecniche di cottura e all'utilizzo del forno a legna, assicuro pizze perfettamente bilanciate tra croccantezza e morbidezza. Inoltre, supervisiono la gestione dell'inventario e l'ottimizzazione del menu attraverso la creazione di nuove ricette.

- Riduzione degli sprechi del 20% grazie a un'attenta gestione degli ingredienti e dell'impasto;
- Formazione e coordinamento del team junior, contribuendo a uno staff più autonomo ed efficiente.

2017 - 2021

Pizzaiolo

Big Mamma, Parigi

Ho gestito l'intero processo di preparazione della pizza, dalla selezione degli ingredienti alla cottura, garantendo sempre elevati standard di qualità. Mi sono occupato della gestione dello stock e dell'inventario, ottimizzando l'uso delle materie prime per ridurre sprechi e costi. Ho contribuito all'ideazione di nuove ricette, sperimentando ingredienti innovativi. Inoltre, ho diretto la formazione del personale junior, favorendo un ambiente di lavoro motivante e collaborativo.

- Aumento del gradimento della clientela, con un +30% di recensioni positive sulle pizze nel primo anno;
- Implementazione di strategie di ottimizzazione, riducendo il costo medio per pizza del 12% senza comprometterne la qualità.

ISTRUZIONE

Diploma Alberghiero, Istituto professionale per i servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "Andrea Barbarigo", Venezia, 2016