

# VINCENZO DE VECCHI

📍 Taormina, Italia 📞 +39 3934556567 ✉ esempio@cvmaker.it

Capo pasticciere orientato ai risultati con un'esperienza decennale sviluppata presso rinomati hotel di lusso e ristoranti stellati. Mi sono specializzato in tecniche avanzate di pasticceria e creazione di dessert innovativi che soddisfano i più alti standard di qualità. Le mie esperienze lavorative mi hanno permesso di maturare importanti competenze, quali il lavoro di squadra, la gestione di team e la capacità di lavorare sotto pressione.

## ESPERIENZE LAVORATIVE

### Capo pasticciere

2019 - Presente

Belmond Grand Hotel Timeo, Taormina

Dirigo e coordino il team di pasticceria dell'hotel, assegnando compiti e supervisionando la preparazione, la cottura e la presentazione di oltre 30 tipi di torte e dessert per circa 500 ospiti. Sviluppo periodicamente nuove ricette per soddisfare le esigenze e le preferenze dei clienti, incorporando ingredienti di stagione e tecniche innovative. Mi assicuro che tutti i prodotti siano preparati e presentati curando ogni dettaglio estetico e rispettando gli standard più elevati sulla salute e la sicurezza previsti in cucina.

- Ho ottimizzato i processi di lavoro e ridotto i tempi di preparazione dei dessert del 15%;
- Ho formato con successo oltre 20 apprendisti pasticceri.

### Pasticciere

2013 - 2019

Ristorante Sapio, Catania

Ho fornito supporto al capo pasticciere durante ogni fase, dalla gestione degli ingredienti e delle scorte alla lavorazione delle materie prime, fino alla preparazione e presentazione dei dolci. Ho organizzato la mia postazione di lavoro in modo autonomo, mantenendo gli standard di pulizia degli spazi comuni di lavorazione e delle aree di preparazione degli alimenti.

- Ho contribuito a ridurre il costo degli ingredienti del 20%, grazie ad un sistema di gestione delle scorte più efficiente;
- Ho mantenuto postazioni di lavoro impeccabilmente pulite, ottenendo una valutazione di conformità del 100% durante le ispezioni sanitarie.

## ABILITÀ

Sviluppo di ricette	Esperto
Decorazione di torte	Esperto
Sicurezza alimentare	Esperto
Igiene	Esperto
Management	Esperto

## EDUCAZIONE

### Diploma alberghiero

2006 - 2011

Centro Studi Leanza, Catania

## CERTIFICAZIONI

Corso professionalizzante per pasticciere, Myda Scuola di Cucina, Catania, 2012

Certificazione HACCP, Catania, 2012