



INFORMAZIONI PERSONALI

Saracino Nunzio

~~Via Padre Pio, 19, 71028 Fidia (Raffa)~~  
~~3542330324~~  
~~000203@comcast~~

OCCUPAZIONE DESIDERATA

EXECUTIVE CHEF

ESPERIENZA PROFESSIONALE

- 26/06/2018 – 24/07/2018 Executive Chef  
Tenuta Padre Pio , Località Pasquarella Vieste (Italia)
- 1/10/2016-31/5/18 CUOCO  
GAM srl. Via Foggia KM 2  
Responsabile preparazione secondi e contorni  
Responsabile preparazione salse e condimenti  
Responsabile della produzione collettiva  
Responsabile della prduzione di pasti speciali per il settore diete speciali
- 23/05/2015–12/08/2015 Cuoco  
Baia dei Lombardi di Martinini R. e Forti C., Vieste (Italia)  
Capo-partita dei secondi  
Stesura menu Controllo e stoccaggio merci  
Organizzazione del lavoro tra i vari reparti  
Controllo tecnico delle preparazioni effettuate  
Preparazione di salse e condimenti per primi piatti (paste, zuppe e minestre) Preparazione buffet antipasti (freddi, caldi)
- 09/09/2014–09/12/2014 Cuoco  
Bruxelles (Belgio)  
Programma Leonardo da vinci (LLP) presso i seguenti ristoranti "Nansac", "Un altromondo", "il ramoVerde", (Bruxelles, Belgio).  
Stage di formazione per esperti nell'ambito della ristorazione.  
Progetto organizzato da C.F.O.P. Don Tonino Bello, via B. Buozzi 3°b, Andria (BT).
- 10/06/2014–05/09/2014 Cuoco  
Park Hotel Villa Americana, Rodi (Italia)  
Sous Chef  
Controllo e stoccaggio merci  
Organizzazione del lavoro tra i vari reparti  
Controllo tecnico delle preparazioni effettuate  
Preparazione di salse e condimenti per primi piatti (paste, zuppe e minestre) Preparazione buffet antipasti (freddi, caldi)

04/05/2019

*[Handwritten signatures and initials]*

29/07/2013-10/09/2013 Cuoco  
Park Hotel Villa Americana, Rodi (Italia)  
Preparazione buffet dei contorni;preparazione secondi.

15/02/2013-21/07/2013 Cuoco  
Ristorante Esplanade di Piccinardi e s.n.c., Desenzano del Garda (Italia)  
Preparazione settore pasticceria;preparazione settore antipasti.

12/07/2012-22/08/2012 CUOCO  
Park Hotel Villa Americana, Rodi (Italia)  
Preparazione buffet,antipasti,pizza,dolci.

10/06/2010-12/08/2010 CUOCO  
Ristorante" ENOTECA VESTA", Vieste (Italia)  
Preparazione antipasti;secondi,contorni.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

24/08/2012-08/02/2013 Cuoco professionista della Cucina Italiana  
ALMA Scuola Internazionale di cucina italiana, (PR), Colomo (Italia)  
Tecniche di comunicazione e relazione interpersonali  
Caratteristiche merceologiche degli alimenti  
Tecniche per la preparazione di piatti tipici e complessi: antipasti caldi e freddi, primi e secondi piatti  
Contorni, fondi di cottura, salse madri e derivate  
Tradizionali metodi di cottura degli alimenti  
Moderne tecniche di cottura degli alimenti  
Principali vini italiani ed europei e tecniche di composizione delle sequenze alimentari cibo-vino  
Disposizioni a tutela della salute nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative  
Norme igienico-sanitarie per la gestione di prodotti alimentari (D. L. 193/2007)  
Tecnologie moderne di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.

2010-2012 Diploma di tecnico dei servizi della ristorazione  
IPPSSAR annesso al CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI", Lucera (FG-Italia)

2007-2010 Diploma di qualifica di operatore dei servizi della ristorazione-  
settore cucina  
IPPSSAR annesso al CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI ", Lucera (FG-Italia)

COMPETENZE PERSONALI

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	

04/05/2013 *[Signature]*



Curriculum vitae

2

inglese	B1	B1	B1	B1	A2
tedesco	A2	A2	A2	A2	A2
francese	B2	B2	B2	B2	A2

Competenze comunicative Spirito di gruppo, ottima capacità di interagire con i colleghi, eccellente spirito di adattamento

Competenza digitale Ottima conoscenza di WINDOWS; WORD; EXCEL; INTERNET e POSTA ELETTRONICA

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".  
Nunzio Saracino

04/05/2019