




Alessandro Peluso

Data di nascita: 04/10/1995


Nazionalità: Italiana

Sesso: Maschile

CONTATTI

 Via Garibaldi 256 , Scala A
74123 TARANTO, Italia

 pelusoalexandro27@gmail.com

 (+39) 3807441976

Facebook: <https://www.facebook.com/alessandro.peluso.142>

PRESENTAZIONE

Collaboratore diligente, dimostra eccellenti capacità culinarie nonché una profonda conoscenza in materia di sicurezza alimentare. Attento al rifornimento costante, all'organizzazione e alla pulizia delle aree cucina allo scopo di massimizzarne la produttività. Giocatore di squadra puntuale e dotato di uno stile comunicativo aperto, si dimostra dedito al soddisfacimento di ogni esigenza di preparazione e di servizio.

ESPERIENZA LAVORATIVA

20/09/2017 – 10/06/2018 – Taranto, Italia

Aiutante cuoco

Falcone ristorante

- Aiuto alla predisposizione di guarnizioni, salse e condimenti e gestione della linea di impiattamento.
- Pulizia e preparazione degli ingredienti, realizzazione delle basi e gestione delle cotture intermedie.
- Chiamata delle comande, pulizia e rifornimento delle postazioni di cottura.
- Gestione dello stoccaggio e della rotazione degli alimenti nel rispetto delle procedure di conservazione.
- Collaborazione per la preparazione di catering, banchetti e pranzi di matrimonio.
- Affettatura dei salumi e assemblaggio dei vassoi di charcuterie.
- Monitoraggio della temperatura dei fuochi e dei forni e verifica della corretta cottura degli alimenti.
- Collaborazione con lo chef di partita alla preparazione di antipasti e contorni.
- Assistenza alla preparazione di frittture e cotture alla griglia.
- Monitoraggio dei fuochi e della cottura delle pietanze secondo le indicazioni del cuoco.
- Preparazione dei pasti per il personale di sala e di cucina.
- Pulizia e organizzazione di postazioni, strumenti e macchinari da cucina.
- Lavaggio e sterilizzazione di utensili e stoviglie.

COMPETENZE DI GESTIONE E DIRETTIVE

Operatore sala

- Tecniche e strumenti per la pulizia di carni, pesci e verdure
- Tecniche di impiattamento classico e moderno
- Attitudine al lavoro in ambienti frenetici
- Manualità, rapidità e precisione
- Autonomia, proattività ed efficienza
- Competenze enogastronomiche
- Capacità di lavorare in squadra
- Organizzazione in autonomia del lavoro
- Abilità di multitasking

COMPETENZE DIGITALI

Word.excel.power point / utilizzo internet e mail

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".