Curriculum Vitae

Alessandro Baldini

Dati Anagrafici

Data di Nascita: 03/10/1985

Nazionalita: ITALIANA

Indirizzo: Loc. San Valentino della collina vocabolo cipresso - 06055 –

Marsciano - PG - IT

Cel: +39 348 882 6075

Email: baldinialessandro1985@gmail.com

Patente di Guida: B

Madrelingua

Italiano

Note

Negli anni ho praticato diversi tipi di sport come calcio, soft dart e attività svolte in palestra dove ho

rafforzato il concetto di gioco di squadra. Inoltre credo che il dialogo sia fondamentale.

Mi ritengo un ragazzo allegro, socievole, spontaneo, determinato e disponibile al dialogo e al confronto; amo

crescere insieme agli altri e sono molto desideroso di ampliare il mio bagaglio culturale con nuove

conoscenze, competenze ed esperienze.

Nel tempo libero mi piace, leggere, ascoltare musica, viaggiare, fare passeggiate e praticare attività sportiva.

Conoscenze Linguistiche

Lingua

Comprensione

Parlato

Scritto

Inglese

A1 (Base)

A1 (Base)

A1 (Base)

Francese

A1 (Base)

A1 (Base)

A1 (Base)

Titoli di Studio e Corsi di Aggiornamento

Luglio 2018

-06

Etoile Academy: Diploma operatore della ristorazione ed esperto della produzione dei pasti

Giugno 2004 Diploma Tecnico dei Servizi della Ristorazione

-

Votazione 75/100

Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio:

Economia Gestioni Azziendali ristorative, Laboratorio di Organizzazione e Gestione dei Servizi Ristorativi

 Qualifica conseguita: Tecnico Dei Servizi Della Ristorazione

Livello nella classificazione nazionale: Tecnico Dei Servizi Della Ristorazione

-

Giugno 2002: Diploma Di Qualifica Professionale Per Operatore Dei Servizi Di Ristorazione-Settore Cucina

Votazione:68/100

Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: Istituto Professionale Per I Servizi Alberghieri E Ristorazione

Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio: Laboratorio Cucina

Qualifica conseguita: Operatore Dei Servizi Di Ristorazione-Settore Cucina

 Livello nella classificazione nazionale: Operatore Dei Servizi Di Ristorazione-Settore Cucina

-Attestato di partecipazione al corso di formazione e aggiornamento, HACCP, per addetti alla manipolazione di alimenti riconosciuto dalla regione dell'Umbria con D.D. n°54 Del 16/01/08. Aggiornamento nel 2018

 -Attestato di partecipazione al corso 'applicazione del DL.gs.626/94 al settore Ristorazione: Rischi e misure di prevenzione. Aggiornamento nel 2018

-Attestato di partecipazione al corso 'di primo soccorso' Aggiornamento nel 2018

-Attestato di partecipazione al seminario 'Latte Art e drink a base di espresso'

-Attestato di partecipazione al corso di aggiornamento per barman AIBES

Curriculum Vitae

Alessandro Baldini

# Competenze Comunicative

Attraverso i vari rapporti di lavoro svolti sino ad oggi ho acquisito la capacità di lavorare in gruppo partecipando in modo attivo a numerosi gruppi di lavoro in cui era necessaria la collaborazione tra figure diverse come ad esempio:

-presso l'azienda l'Oasi di Marsciano ero addetto alla preparazioni in padella di secondi piatti e contorni mentre nelle fasi antecedenti al servizio collaboravo con le altre figure per le preparazioni necessarie alla linea di servizio.

- negli eventi da me organizzati si svolgono dei briefing, con l'intero staff, al fine di redigere un piano di lavoro che ci permetta di svolgere al meglio il servizio

# Competenze Organizzative

L'attuale esperienza nel gruppo Four Seasons ha cambiato radicalmente il mio profilo lavorativo e personale. Sono riuscito ad ottenere dei grandissimi miglioramenti sia sulla organizzazione, manualità e controllo delle proprie emozioni nelle circostanze di stress. Maturando inoltre, il modo di rapportarmi con l'intera brigata.

Ho partecipato a eventi dove ero L'organizzatore della parte culinaria della serata. Nello specifico ho scelto il menù preoccupandomi in seguito nel reperire le materie prime, organizzare un piano di lavoro adeguato al tipo di preparazione. Durante la preparazione riesco a realizzare i miei compiti e controllare il lavoro altrui. Credo che il 50%della riuscita di un servizio sia il lavoro svolto dallo staff della sala, motivo per cui tendo sempre a fare un briefing pre servizio con essi per completare l'organizzazione del piano di lavoro.

Nella ditta E.F. dove ricoprivo la carica di barista, organizzavo i turni di lavoro e pianificavo le varie preparazioni del gelato.

Queste esperienze mi hanno portato all'acquisizione di capacità fondamentali nell' organizzazione del lavoro.

# Competenze Professionali

Buona conoscenza delle varie tecniche di preparazione e conservazione usate in cucina, come il sottovuoto usato sia per la conservazione che per la cottura, i vari tagli di verdure, basi per la preparazione.

Buona conoscenza dei vari macchinari e utensili da cucina.

Buona conoscenza della preparazione di vari prodotti di caffetteria e preparazioni di cocktail Buona conoscenza dei vari macchinari e utensili da bar.

Competenze Informatiche

Buona padronanza degli strumenti office

# Esperienze Professionali

Date Dal 1/12/2021 ad oggi

 Four Season Hotel Praga

Nome e indirizzo del datore di lavoro FSHP s.r.o.Veleslavinova 1098, 11000,Praga 1, Repubblica Ceca

Tipo di azienda o settore Hotel 5\* Lusso

Tipo di impiego Chef de Partie

Principali mansioni e responsabilità Partita degli antipasti

 Servizio colazioni, preparazione M.E.P. servizio del pranzo e della cena.

 Demi Chef de Partie Dal 1/12/2021 al 30/06/2022

Date Dal 1/06/2021 al 30/09/2021

 San Domenico Palace at Four Season Hotel Taormina Nome e indirizzo del datore di lavoro San Domenico Palace

 Piazza San Domenico De Guzman 5, 98039 Taormina (ME)

Tipo di azienda o settore Hotel 5\* Lusso

Tipo di impiego Cuoco

Principali mansioni e responsabilità Partita degli antipasti presso il Ristorante Principe di Cerami

 Preparazione M.E.P. servizio del Fine Dining

Date Dal 17/09/2018 al 15/05/2020 Four Season Hotel Praga

Nome e indirizzo del datore di lavoro FSHP s.r.o.Veleslavinova 1098,11000,Praga1, Repubblica Ceca

Tipo di azienda o settore Hotel 5\* Lusso Tipo di impiego Cuoco

Principali mansioni e responsabilità Stage(dal 17/09/2018 al31/12/2018 partita dei primi piatti:

 Servizio colazioni, preparazione M.E.P. servizio del pranzo.

 Dal01/01/2019 ( Commie C)

 Partita dei primi piatti: Servizio colazioni, preparazione . M.E.P. servizio del pranzo.

 Partita preparazioni: Controllo , stoccaggio della merce.

 Trasformazione di carni e pesce

 Dal 01/10/2019 (Commie B)

 Partita dei primi: Servizio colazioni, preparazione M.E.P. servizio del . pranzo o della cena

 Partita dei secondi : Servizio colazioni, preparazione M.E.P. servizio del . pranzo o della cena.

 Date Dal 31/10/2008 al 31/11/2014 organizzavo eventi culinari per organizzazioni

 private e ONLUS (A.IT.A)

 Principali mansioni e responsabilità Creazione menù, redazione del piano di lavoro e lavorazione

Date Dal 05/05/2017 al 01/10/2017lavoro dipendente presso Coco's ristorante

Nome e indirizzo del datore di lavoro BEAC SRL,via di Porto di Clementino n°34,Tarquinia

Tipo di azienda o settore Ristorante

Tipo di impiego Cuoco

Principali mansioni e responsabilità Commie

Date Dal 20/04/2016 al 03/10/2016 lavoro dipendente presso Coco's ristorante

Nome e indirizzo del datore di lavoro BEAC SRL,via di Porto di Clementino n°34,Tarquinia

Tipo di azienda o settore Ristorante

Tipo di impiego Cuoco

Principali mansioni e responsabilità Commie

 Date Dal 04/08/2006 al 15/04/2016 lavoro dipendente presso Toppetti & Stafissi S.R.L.

 Nome e indirizzo del datore di lavoro: Toppetti & Stafissi SRL,via Centrale Umbra n°34, Collestrada

 Tipo di azienda o settore: Bar Tabacchi

 Tipo di impiego: Operaio Principali mansioni e responsabilità: Barista

 Date Dal 07/07/2005 al31/05/2006 lavoro presso E.F.S.R.L.

 Nome e indirizzo del datore di lavoro E.F.S.R.L.,via Val di Rocco n°56, Ponte Felcino

 Tipo di azienda o settore Bar Gelateria

 Tipo di impiego Operaio

 Principali mansioni e responsabilità Barista

 Date Dal 01/06/2004 al 31/07/2004 lavoro dipendente presso hotel Olivera Inn

 Nome e indirizzo del datore di lavoro Hotel Olivera Inn, via San Cristoforo,Ospedalicchio

 Tipo di azienda o settore Settore ricettivo-turistico e della ristorazione

 Tipo di impiego Operaio

 Principali mansioni e responsabilità Cuoco

Date Dal 01/10/2003 al 31/04/2004 stage presso hotel BEST WESTERN Hotel Universo

Nome e indirizzo del datore di lavoro BEST WESTERN Hotel Universo ,via Principe Amedeo, 5/B, 00185

Roma

Tipo di azienda o settore Settore ricettivo-turistico e della ristorazione

Tipo di impiego Stagista

Principali mansioni e responsabilità Cuoco

Date Dal15/06/2003 al 31/08/2003 lavoro dipendente presso Eurogestioni s.n.c.

Nome e indirizzo del datore di lavoro Oasi ristorante, via Marcurischio n°1,Marsciano

Tipo di azienda o settore Ristorante

Tipo di impiego Operaio

Principali mansioni e responsabilità Cuoco

Date Dal15/06/2002 al 31/08/2002 lavoro dipendente presso Eurogestioni s.n.c.

Nome e indirizzo del datore di lavoro Oasi ristorante, via Marcurischio n°1,Marsciano

Tipo di azienda o settore Ristorante

Tipo di impiego Operaio Principali mansioni e responsabilità Cuoco

Date Dal17/05/2002 al 30/05/2002 stage presso Eurogestioni s.n.c.

Nome e indirizzo del datore di lavoro Oasi ristorante, via Marcurischio n°1,Marsciano

Tipo di azienda o settore Ristorante

Tipo di impiego Stagista

Principali mansioni e responsabilità Cuoco

Date Dal 01/10/2001 al 31/10/2001 stage presso Arco Hotel

Nome e indirizzo del datore di lavoro Hotel Arco,piazza Carlo Marx 06055 Marsciano

Tipo di azienda o settore Settore ricettivo-turistico e della ristorazione

Tipo di impiego Stagista

Principali mansioni e responsabilità Cuoco-Cameriere-Receptionist