

CHRISTIAN FERRARI

CV

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

Sous Chef ambizioso con oltre 7 anni di esperienza alla guida di una brigata di cucina in ristoranti e hotel di lusso. Ho un'esperienza comprovata nella supervisione del personale, nella gestione delle operazioni di cucina e nella creazione di menu innovativi che superano le aspettative dei clienti. Sono abile nel creare ambienti di lavoro collaborativi ed efficienti.

ESPERIENZE LAVORATIVE

Sous Chef

2019 - Presente

Bulgari Hotel, Milano

Svolgo il ruolo di Sous Chef, supervisionando un team di 12 cuochi per garantire che tutti i compiti siano portati a termine in tempo e nel rispetto degli standard. Collaboro con il capo cuoco per promuovere il miglioramento continuo, creando e implementando menu innovativi. Supervisiono le operazioni di cucina, compresa la preparazione dei cibi e la gestione dell'inventario, mantenendo elevati standard di igiene e sicurezza.

- Mi sono occupato della formazione di 10 nuovi membri della brigata sulle tecniche di cottura e sulla sicurezza alimentare.
- Ho creato un menu stagionale, che ha portato a un aumento del 15% delle entrate in 3 mesi.
- Ho contribuito a ridurre le spese di cucina di 5.000 € al mese, grazie alla scelta di nuovi fornitori e a nuove opzioni di piatti.

Aiuto cuoco

2016 - 2019

Four Seasons, Milano

Ho supervisionato la preparazione dei cibi, assicurandomi che i piatti fossero cucinati secondo standard elevati. Ha collaborato con altri chef per promuovere l'innovazione nelle operazioni di cucina, nelle opzioni di di menu e negli ingredienti. Ho fatto da mentore ai cuochi più giovani, assicurando al contempo il rispetto delle norme e procedure.

- Ho fatto registrare un aumento delle entrate del 20% in 4 mesi, grazie alla maggiore soddisfazione dei clienti e alla gestione efficace dell'inventario.
- Ho formato i nuovi membri della brigata sulle procedure della cucina e sui protocolli di sicurezza.
- Ho contribuito a migliorare la valutazione del ristorante su Google da 4,1 a 4,7 stelle.

ESPERIENZE AGGIUNTIVE

Stage - Aiuto cuoco, presso Ristorante Sadler, Milano, 2015

COMPETENZE

Ideazione e realizzazione di menu, tecniche di impiattamento, gestione dell'inventario, formazione del personale, sicurezza e igiene alimentare, gestione del tempo, gestione delle operazioni di cucina.

EDUCAZIONE E ATTESTATI

Laurea in Scienze e Tecnologie della Ristorazione, Università degli Studi di Milano, 2014

- Corso di alta formazione per cuoco, Scuola Tessieri, Milano, 2015
- Attestato HACCP, 2016

CONOSCENZE LINGUISTICHE

Italiano: madrelingua, Inglese: C1, Tedesco: B2