

INFORMAZIONI PERSONALI

Casali Andrea



📍 [REDACTED]
📄 [REDACTED]
✉ [REDACTED]

OCCUPAZIONE DESIDERATA

Executive chef

ESPERIENZA PROFESSIONALE

01/04/2011–01/06/2011

aiuto cuoco

Piazza Duomo Enrico Crippa *** michelin (stage scolastico), Alba (Italia)

- Aiuto nelle preparazioni degli snack
- Pulizia germogli, primizie, fiori di stagione
- Preparazione pasta fresca
- Ampia visione di una cucina di grande qualità

31/01/2012–30/04/2014

chef de partie antipasti freddi e dessert/ chef entremetier

"i Tigli a lago" * michelin, como (Italia)

- Gestione della linea di lavoro e degli acquisti necessari
- Preparazione e servizio in una cucina di qualità con eccellente materia prima e alta aspettativa dalla clientela
- Preparazione e servizio di dessert al piatto gourmet
- Ottima preparazione per basi di gelato e sorbetti

01/05/2014–01/05/2015

chef de partie antipasti

i Tigli in Theoria * michelin, Como (Italia)

- Gestione degli acquisti per le preparazioni
- Preparazione della linea gestendo altre persone
- Preparazione snack, chips (riso, tapioca...)
- Gestire autonomamente la partita
- Saper gestire con professionalità stagisti da far crescere professionalmente

02/05/2015–01/05/2017

chef de partie primi piatti

I Tigli in Theoria * michelin, Como (Italia)

- Preparazione della linea per il servizio
- Ottima preparazione su pasta fresca fatta in casa
- Produzione ravioli, paste fresche, ripieni gourmet
- Gestione degli acquisti
- Creazione di primi piatti e abbinamenti particolari pur seguendo la tradizione

02/05/2017–31/12/2017

Chef de partie secondi di pesce

I Tigli in Theoria * michelin, Como (Italia)

- Saper riconoscere la freschezza della materia prima
- Trattamento esclusivo di pesce di mare pescato
- Sfilettare e porzionare per il servizio
- Cottura ottimale in base ad ogni tipo di pesce
- Tecniche di cottura differenti, a bassa temperatura, olio cottura....
- Gestione dei contorni e cotture

01/01/2018–30/04/2018

chef de partie secondi di carne

I Tigli in Theoria * michelin, Como (Italia)

- Preparazione dei tagli di carne per il servizio
- Cotture secondo i criteri delle carni con tecniche di cottura diverse
- Preparazione contorni e cottura
- Gestione degli acquisti della materia prima

Dal 5/05/2018 ad oggi

Executive chef ristorante Kitchen Como (Sheraton Lake Como)

- Gestione della brigata di cucina
- Ideazione e creazione di nuovi menu
- Gestione dei fornitori e degli acquisti
- Monitorazione food cost

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

01/09/2008–29/06/2011

Attestato di qualifica di tecnico del cibo

Centro Formazione Professionale Alberghiero, Como (Italia)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Altre lingue

COMPRENSIONE

PARLATO

PRODUZIONE SCRITTA

Ascolto

Lettura

Interazione

Produzione orale

inglese

A2

A2

A2

A2

A2

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative

-buone competenze comunicative acquisite durante gli anni grazie ad un ottimo inserimento in brigata, con molte persone spesso di altre nazionalità.

Competenze organizzative e

-buone competenze nel saper gestire uno staff alla mancanza della figura competente e portare avanti

gestionali il lavoro a 360 gradi

Competenze professionali -Buon monitoraggio del lavoro da parte di più persone dello staff per arrivare ad un ottimale servizio in una cucina gourmet e ricercata

Patente di guida A1, B

15/03/2022

Ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 445/2000
nella forma vigente e consapevole
delle responsabilità e delle pene stabilite
dalla Legge per false attestazioni e mendaci
dichiarazioni, sotto la mia personale respon-
sabilità dichiaro che le informazioni e i
dati inseriti sono veritieri



AUTORIZZO AL TRATTAMENTO DEI MIEI DATI PERSONALI AI SENSI
DEL D. LGS 196/2003 E DEL REGOLAMENTO UE 2016/679

