

INFORMAZIONI PERSONALI



Sias Federico

 S.p La Crucca, 311/m, 07100 SASSARI (Italia)

 3490658026

 federicosias89@gmail.com

POSIZIONE RICOPERTA

Pizzaiolo / Cuoco

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

10/12/2016–31/12/2018

Pizzaiolo , Addetto vendita

Centro commerciale Auchan, Sassari (Italia)

Responsabile del reparto "pizza alla pala" mi occupavo della realizzazione di pizze alla pala per la vendita diretta .

Oltre questo, nel momento del bisogno, mi occupavo di dare una mano nel reparto pasticceria con la realizzazione, tra le varie cose , anche di panettoni per la vendita diretta , torte da ordinazione ecc.

10/01/2016–10/12/2016

Cuoco , Pizzaiolo

Borgo di Torre tonda, Sassari (Italia)

Sono stato assunto come Commis di cucina in un ristorante a Sassari ("Borgo di torre tonda") dove ho

appreso le principali caratteristiche di una cucina che lavora alla "battuta" , passando dai primi, secondi

e dessert Mi occupo della preparazione della linea di servizio , pulizia cappe, friggitrice, bollitori, celle frigorifere e qualsiasi altra mansione .

In questo periodo ho partecipato al corso di aggiornamento HACCP valido per 5 anni

Commis di cucina

Prince caffè /ristorante, Piazza del principe , Porto cervo (Italia)

Addetto alla preparazione della linea sia del ristorante che del bar , aiuto cuoco a 360° dai fritti ai primi piatti.

16/12/2013–03/07/2015

Pony express (porta pizze)

Lo squalo bianco, Sassari (Italia)

10/04/2013–20/04/2013

Commis di cucina

Residence janna e sole, Budoni (Italia)

Esperienza nel settore ristorativo come Commis di cucina , ho lavorato in questo residence come stagista dove assieme ad altri cuochi e chef preparavamo degli antipasti per 4 hotel presenti nel residence

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

17/09/2010–27/06/2015

Diploma di maturità

Istituto professionale per i servizi alberghieri e ristorativi (i.p.s.a.r), Sassari (Italia)

Capacità apprese negli studi culinari :

La cucina di base , Salse di base , Preparazione di Primi Piatti e Secondi piatti , Pasticceria di base , studio e applicazione della Panificazione di base salata e pasticceria

Capacità apprese nello studio dell'alimentazione:

Conservazione degli alimenti , Cottura , Diete in tutte le condizioni

Partecipazione ad un corso sulla CELIACHIA e conoscenze di base sulla preparazione di alimenti per

celiacchi (pizza, pasta e dolci)

Partecipazione ad un corso sull'obesità e su come combatterla

Capacità apprese nello studio teorico dell'attività in sala :

Bevande Analcoliche , Alcoliche

La preparazione del vino, champagne e birra

Preparazione di Cocktail in modo teorico e food cost (calcolo del costo delle bevande)

Competenze Linguistiche :

Lingua Inglese ; parlata e scritta in modo discreto

Lingua Francese ; Livello scolastico

27/09/2018–31/10/2018

Corso di pizzaiolo

Club la Roccia, Sassari (Italia)

Ho frequentato questo corso Incentrato su diverse tecniche di produzione della pizza , dal poolish , biga, diretto e indiretto .

Più due giorni di stage in loco per imparare la battuta di lavoro

Alla fine del corso ho ricevuto un attestato che testimonia la partecipazione ad esso.

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Lingue straniere

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	A2	B1	A1	A1	A2
francese	A1	A1	A1	A1	A1

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

Patente di guida AM, A1, B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Trattamento dei dati personali

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.