

MASSIMILIANO VALLESI



PROFILO PROFESSIONALE

Chef con 27 anni di esperienza in cucine internazionali, mediterranea, specialmente in gastronomia iberica . Capace di creare abbinamenti deliziosi e innovativi ed eseguire ricette complesse per soddisfare i gusti della clientela, dimostra grande attitudine al lavoro di squadra, atteggiamento positivo ed eccezionale produttività anche in ambienti frenetici.

Cuoco energico e creativo con metodi di cottura classici e avanzati. Sempre attento alla soddisfazione delle richieste dei clienti, sa gestire con efficienza la brigata di cucina per offrire un servizio impeccabile. Può contare su elevati standard in materia di gusto e qualità, capacità comunicative e di leadership e grande senso per gli affari.

Chef di talento, con una vasta conoscenza nell'ambito della preparazione del cibo, della gestione dei ristoranti e del personale operante nel settore dell'ospitalità. Abilità comunicative eccezionali con capacità di dare istruzioni chiare e precise ai subordinati. Organizzato e affidabile con ottime capacità di creazione di menù.

Creativo e di grande successo nel guidare e sostenere la crescita del ristorante, offrendo ai clienti esperienze gastronomiche di elevatissima qualità. e desideroso di portare le abilità acquisite in un nuovo ruolo, con focus su sviluppo del concept e operatività di ristoranti di alto livello affidabile e dalla forte motivazione professionale nel settore, sa occuparsi dei compiti assegnati con impegno e risolutezza agendo sempre nel rispetto dei feedback e delle raccomandazioni di colleghi e superiori nell'ottica di un miglioramento continuo del servizio. Ottime doti comunicative con ottima preparazione ed esperienza pratica nello svolgimento di attività maturata nel corso di diversi stage e tirocini formativi. In grado di apprendere velocemente, sa ascoltare, fare lavoro di squadra ed eseguire le mansioni assegnate con precisione e proattività.

con buona conoscenza in ambito e forte motivazione. Sa inserirsi senza troppe difficoltà in nuovi contesti lavorativi grazie a spirito di squadra e ottime capacità di ascolto e comunicazione.

con alle spalle 25 anni di esperienza nella gestione di team. Si distingue per la capacità di individuare con precisione i bisogni operativi dell'azienda e sviluppare soluzioni volte a tagliare i costi, migliorare gli utili e aumentare la soddisfazione dei clienti. Leadership organizzativa, spiccate doti negoziali e forte motivazione uniti a spirito di adattamento e solide capacità gestionali e operative al servizio dell'azienda per il conseguimento degli obiettivi prefissati.

CONTATTI

Indirizzo: Via Anselmo Guerrieri

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Gonzaga 6, , Mantova, Mantova 46100

Telefono: +393398206045

E-mail: nimitz3874@gmail.com

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Esperienza nella creazione di ricette e pianificazione dei menù
- Tecniche e metodi di impiattamento
- Procedure di corretta conservazione degli alimenti
- Specializzazione in cucina iberica, e mediterranea, con specifiche in cucina Latina
- Doti organizzative
- Porzionatura e controllo dei costi
- Tecniche di preparazione degli alimenti
- Esperienza nella creazione di nuove ricette e abbinamenti
- Inventario degli alimenti
- Elaborazione ricette e pianificazione dei menù
- Gestione scorte di magazzino e approvvigionamento tempestivo dei prodotti in esaurimento
- Ristorazione di qualità
- Valutazione delle performance
- Strategie di ottimizzazione del flusso di lavoro
- Gestione del budget

Chef de partie, 04/2019 - 10/2019

Toftagarden - Visby , Visby

- Preparazione delle pietanze in base al numero di commensali.
- Supporto allo chef nell'elaborazione delle ricette.
- Supervisione della preparazione delle ricette, della porzionatura e dell'impiattamento.
- Coordinamento della preparazione delle pietanze e dell'impiattamento.
- Garanzia di un servizio impeccabile e di qualità.
- Realizzazione di ricette alternative per clienti con intolleranze alimentari.
- Preparazione dei piatti con costante attenzione ai dettagli e alla qualità.
- Modifica al momento di piatti in menù per venire incontro a esigenze o richieste particolari dei clienti.
- Verifica di porzionatura, qualità e presentazione dei piatti in uscita.
- Revisione periodica del menù in base alla disponibilità e ai prezzi dei prodotti di stagione.
- Predisposizione e realizzazione delle preparazioni di base.

Chef responsabile cucina, 09/2020 - 06/2022

Ardea purpúrea - Sevilla , Sevilla

- Organizzazione scrupolosa delle postazioni di lavoro e delle mansioni della brigata di cucina.
- Gestione completa delle scorte, dall'invio degli ordini ai fornitori alla ricezione e al corretto stoccaggio.
- Attenta predisposizione di attrezzatura, ingredienti e postazioni di lavoro prima e dopo ogni servizio.
- Elaborazione di menù, modifica dei prezzi e ideazione di offerte speciali.
- Formazione del personale sulle normative igienico-sanitarie per la conservazione degli alimenti.
- Verifica di porzionatura, qualità e presentazione dei piatti in uscita.
- Pianificazione e verifica delle attività di pulizia e sanificazione di superfici e attrezzature al termine di ogni attività.
- Revisione periodica del menù in base alla disponibilità e ai prezzi dei prodotti di stagione.
- Modifica al momento di piatti in menù per venire incontro a esigenze o richieste particolari dei clienti.
- Assunzione, formazione e gestione di tutta la brigata di cucina, occupandosi tra l'altro di promozioni, sanzioni disciplinari e revisione delle prestazioni.
- Gestione del team affidato e assegnazione degli incarichi.
- Cambio di sede e mansione quando richiesto per esigenze lavorative.
- Proposta rapida di soluzioni ad imprevisti e problematiche nell'attività lavorativa.
- Affiancamento dei membri della brigata di cucina di ogni livello, al fine di preparare ciascuno a ruoli sempre più impegnativi.
- Creazione e cottura di piatti squisiti e invitanti, capaci di attrarre nuovi clienti e aumentare le entrate del ristorante .

Chef de partie, 11/2016 - 09/2018

Hotel Miguel Ángel - Madrid , Madrid

- Organizzazione scrupolosa delle postazioni di lavoro e delle mansioni della brigata di cucina.
- Preparazione dei piatti con costante attenzione ai dettagli e alla qualità.
- Garanzia di un servizio impeccabile e di qualità.
- Formazione e affiancamento di apprendisti e aiuto cuochi.
- Coordinamento della preparazione delle pietanze e dell'impattamento.
- Supporto allo chef nell'elaborazione delle ricette.
- Preparazione delle pietanze in base al numero di commensali.

Capo partita, 10/2014 - 09/2016

Hotel los ándalo grupo osborne - Puerto de Santa María , Cádiz

- Reperimento di ingredienti freschi da aziende agricole locali, tra cui frutta, verdura e pesce, abbattendo in tal modo i costi di spesa.
- Affiancamento di più membri della brigata di cucina di ogni livello, al fine di preparare ciascuno a ruoli sempre più impegnativi.
- Creazione e cottura di piatti squisiti e invitanti, capaci di attrarre nuovi clienti e aumentare le entrate del ristorante.
- Esecuzione dell'intero processo di preparazione dei piatti, utilizzando ricette autentiche e popolari che hanno portato i clienti a tornare ripetutamente al ristorante.
- Aggiornamento dei procedimenti correttivi per lo staff di cucina, riducendo i tempi di attesa degli ospiti e aumentato la produzione giornaliera.
- Collaborazione con i colleghi nell'esecuzione delle attività assegnate.
- Pianificazione delle attività lavorative nel rispetto delle tempistiche richieste.
- Gestione del team affidato e assegnazione degli incarichi.
- Ascolto attento di indicazioni e richieste, procedendo alla proposta di azioni mirate.
- Gestione di eventuali conflitti sul luogo di lavoro.
- Verifica dei livelli di provviste su base settimanale e invio degli ordini per l'acquisto di articoli e prima che le scorte si esauriscano.

Aiuto cuoco (stagista), 09/1993 - 04/2006

Sheraton roma - Roma , Roma

- Manipolazione e conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza alimentare.
- Organizzazione del piano di lavoro in tempi rapidi secondo istruzioni ed esigenze del cuoco.
- Pulizia e organizzazione di postazioni, strumenti e macchinari da cucina.
- Porzionatura e impattamento delle portate in base alle indicazioni del cuoco.
- Controllo della qualità degli ingredienti eliminando eventuali prodotti avariati.
- Sistemazione di utensili e stoviglie negli alloggiamenti dedicati per mantenere l'ordine in cucina.

- Lavaggio, pulizia e lavorazione di prodotti ittici, crostacei e molluschi.
- Preparazione della linea in base alle indicazioni ricevute dallo chef.
- Pulizia dei banconi, delle aree di preparazione dei cibi e delle attrezzature con appositi disinfettanti.
- Manipolazione sicura delle attrezzature da cucina al fine di prevenire possibili lesioni.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Chef professionale: Alberghiero , 06/1990

Istituto professionale alberghiero P.Artusi - Milano marittima

OBIETTIVI CONSEGUITI

- Risoluzione dei problemi in modo creativo: - Risoluzione di problemi relativi ai prodotti attraverso test degli utenti.
- Gestione del progetto - Collaborazione diretta con clienti e team dirigenziale.
- Supervisione - Supervisione di un team composto da tre membri del personale.

HOBBY E INTERESSI

Viaggio molto spesso, nei periodi di vacanza è sempre visitando paesi nel mondo per la cultura culinaria, dove la ricerca della materia prima è fondamentale per la creazione di nuove tendenze culinarie