

CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI:

Nome: Sirio Mignucci

Data di nascita: 1984

FORMAZIONE:

2004/2005 Diploma conseguito come tecnico dei servizi ristorativi con voto 86/100
"Istituto Alberghiero Severo Savioli Riccione"

2004/2005 **Corso di specializzazione**
"Il profumo dei sapori"

ESPERIENZE LAVORATIVE

Ottobre 2017 a Gennaio 2022 **Mainardi**
Viale Adua 20,
Riccione RN
Artigiano

Novembre 2016 a Settembre 2017 **Hotel Select Suit e Spa**
Viale Antonio Gramsci 89,
Riccione RN
Chef di cucina

Ottobre 2015 a Ottobre 2016

Hotel Aqua **S**

Vale Paolo Mantegazza, 12/14,
47921 Rimini RN

Chef di cucina

Gennaio 2013 ad 2015

Hotel Bauer ***L**

San Marco 1459 Venezia

Ristorante de pisis (gourmet)

S. capo cuoco

Principali mansioni e responsabilità

*creazione del menu a la carte, Banqueting,
brunch, menu tematici per festività
ed occasioni, studio dei piatti e ricerca
delle materie prime per l'ottimizzazione
del risultato, gestione dei food cost,
rapporto con fornitori e clienti.*

Ottobre 2012/Gennaio 2013

Hotel Principe di Savoia ***L**

Piazza della Repubblica 20124 Milano

Ristorante Acanto (gourmet)

Capo partita antipasti

Principali mansioni e responsabilità

*Preparazione e servizio dei piatti a base
Di carne e pesce per antipasti*

Ottobre 2011/2012

Hotel Bauer ***L**

	San Marco 1459 Venezia
	<i>Ristorante de pisis</i>
	<i>Capo partita ai secondi</i>
<i>Principali mansioni e responsabilità</i>	<i>Preparazione e servizio dei piatti a base</i>
	<i>Di carne pesce e verdure.</i>
<i>Settembre 2011</i>	<i>Ristorante Antiche Contrade *michelin</i>
	<i>Cuneo</i>
	<i>stage</i>
<i>Principali mansioni e responsabilità</i>	<i>Preparazione di basi per la pasticceria</i>
	<i>E supporto ai secondi di carne e pesce.</i>
<i>Ottobre 2010/Agosto 2011</i>	Hotel Sporting****
	Viale Vespucci, 20 (RN)
	Secondo chef
<i>Principali mansioni e responsabilità</i>	<i>Preparazione e servizio dei</i>
	<i>dolci, preparazione di carne e pesce e</i>
	<i>pasta fresca per primi piatti, rapporti con</i>
	<i>fornitori e clienti</i>
<i>Maggio 2010/Settembre 2010</i>	Hotel Tiffany****
	Lungomare della costituzione, 19(RN)
	Capo partita ai secondi
<i>Principali mansioni e responsabilità</i>	<i>Preparazione e servizio dei piatti a base</i>
	<i>Di carne pesce e verdure per i secondi</i>
	<i>piatti</i>
<i>Ottobre 2009/Marzo 2010</i>	Restaurante Valentino
	R.do Jardim do Regedor 1-49 Lisbona Portogallo
	Primo chef
<i>Principali mansioni e responsabilità</i>	<i>Preparazione di carne pesce e pasta</i>
	<i>fresca per i primi piatti, creazione del</i>
	<i>menu a la carte, menu tematici per</i>

festività ed occasioni, rapporti con fornitori e clienti.

Luglio 2009/Ottobre 2009

Villa Monte Leone

Cesenatico

Primo Chef

Principali mansioni e responsabilità

Preparazione di carne e pesce per antipasti, primi e secondi piatti, realizzazione di pane e grissini con impasto diretto, creazione del menu a la carte, menu tematici per festività ed occasioni, rapporti con fornitori e clienti

Novembre 2008/Luglio 2009

La Spiaggia Italian Restaurant

248 Coogee bay road, Sydney

Secondo Chef

Principali mansioni e responsabilità

Preparazione di carne e pesce e paste fresche per i primi piatti, supporto allo chef per la realizzazione del menu.

Aprile 2008/Settembre 2008

Hotel Gambrinus***

Viale Zandonai 8, Riccione(Rn)

Capo partita ai secondi

Gennaio 2008/Aprile 2008

Hotel Emeraude

Belle Mare Holiday Village, Isola Mauritius

Primo chef

Aprile 2006/Settembre 2007

Hotel Balaton***

Viale San Martino 37, Riccione (Rn)

Capo partita

Extra inverno 2005

Ristorante Capriccio di mare

Morciano di Romagna (Rn)

Giugno 2005/Settembre 2005

Hotel Monchery***

Viale Milano 9, Riccione (Rn)

Capo partita

Giugno 2004/Settembre 2004

Hotel Balaton***

Viale San Martino 37 Riccione (Rn)

Capo partita

Extra inverno 2004

Osteria dei vecchi sapori

Viale G. Garibaldi 7, Misano Adriatico (Rn)

Maggio 2003/Settembre 2003

Hotel Harry's

Viale Donato Bramante 10, Riccione(Rn)

Secondo cuoco

Maggio 2001/Settembre 2002

Hotel Harrys

Viale Donato Bramante 10, Riccione (Rn)

Apprendista cuoco

Giugno 2000/Ottobre 2000

Hotel Mercedes***

Viale Gabriele D'annunzio, 101 Riccione (Rn)

Apprendista cuoco

CAPACITA E COMPETENZE PERSONALI

Buona conoscenza della cucina regionale italiana, ottima conoscenza delle materie prime pesci carni e selvaggina (scelta, acquisto, lavorazione, conservazione) ottima conoscenza delle tecniche di cottura classiche e moderne (sottovuoto, bassa temperatura e canditura) tecnica di affumicatura artigianale per pesci e carne diverse, preparazione di pasta fresca all' italiana, ripiena e non, scelta taglio, servizio e conservazione dei formaggi, buona competenza in pasticceria dessert al piatto caldi e freddi, torte tradizionali e torte moderne, friandises di vario genere e pralineria, gelati e sorbetti, buone conoscenze nella tecnica di panificazione impasti diretti e indiretti. Gestione ed organizzazione di ricevimenti e banchetti Con esperienze fino a 400 coperti.

CAPACITA E COMPETENZE RELAZIONALI

Nel corso degli anni, ho avuto la possibilità di lavorare con persone di varie nazionalità e personalità. Sono una persona socievole, che riesce sempre a trovare il lato positivo delle cose e a relazionarsi con tutti.

CAPACITA E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Ottime capacità organizzative del team di cucina, Gestione ed organizzazione di ricevimenti e banchetti fino a 400 coperti. Creazione di progetti per incrementare il lavoro, in base alle esigenze del locale ed in linea con le tendenze del mercato

LINGUE CONOSCIUTE

Italiano: madrelingua

Inglese: Parlato: discreto
Scritto: discreto

Francese: scolastico

CAPACITA E COMPETENZE TECNICHE

Utilizzo di tutte le attrezzature di cucina, dalle più classiche alle più moderne
Conoscenza e utilizzo del Pacchetto Office e del browser Internet Explorer, utilizzo di meta per i food cost.

INTERESSI

La mia passione per la cucina mi ha portato a cambiare scuola prima e a viaggiare in seguito per conoscere ed apprendere diverse culture culinarie.

Apprendere e sperimentare sono il mio interesse più grande. In particolare nutro un forte interesse per la cucina moderna che coltivo leggendo diversi libri e riviste.

Come hobby colleziono dischi musicali e mi diletto nel canto.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 46 del d.p.r. 445/2000 (T.U. in materia di documentazione amministrativa) dichiaro, sotto la responsabilità, consapevole delle sanzioni penali cui posso andare in caso di dichiarazioni mendaci, che le notizie sopra riportate corrispondono al vero.

Ai sensi e per gli effetti della legge n. 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni, con la presente, vi autorizzo al trattamento dei miei dati personali nei limiti e con le finalità consentite dalla legge.