

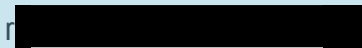


Roberto Caporlingua

PROFILO PROFESSIONALE

Chef esperto con lunga esperienza nella ristorazione, cresciuto professionalmente dal ruolo di aiuto cuoco fino a chef. Specializzato nella cucina italiana tradizionale, possiede solide capacità nella gestione autonoma della cucina, organizzazione del servizio e coordinamento del team. Forte attenzione alla qualità, alla presentazione dei piatti e all'efficienza operativa. Affidabile, resistente allo stress e orientato agli obiettivi.

CONTATTI



CAPACITÀ E COMPETENZE

- Consapevolezza interculturale
- Determinazione e produttività
- Capacità organizzative e di pianificazione
- Capacità comunicative e relazionali
- Capacità di adattarsi a contesti di differenti estrazioni

LINGUE

Italiano - Madrelingua

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Licenza media (scuola secondaria di primo grado) conseguita presso "Ugo Foscolo", Messina, 1978/79

ESPERIENZE PROFESSIONALI E FORMATIVE

- 1994 - 1998
Aiuto cuoco - ENOCLUB Nastasi Maria, Messina;
- 1999 - 2000
Cuoco - Ristorante Lo Scoglio, Messina;
- 2000 - 2002
Cuoco - Ristorante Borgo dei Pini, Messina;
- 2002 - 2005
Capo partita - Hotel La Feluca, Messina;
- 2006 - 2009
Cuoco - Bistrot 502, Messina;
- 2009 - 2010
Cuoco - Ristorante Tamburino, Messina;
- 2013 - 2014
Cuoco - SRL VULKANIA
- 2014 - 2018
Chef - Ristorante Lido Spiaggia D'Oro
- 2020 - 2021
Stagione estiva - Ristorante Mauro Seimaino
- 2021 - ad oggi
Chef - Ristorante Sapore Divino