

Note:

Il presente curriculum prevede solamente le mansioni principalmente riguardanti la cucina e con contratti regolari, le altre mansioni svolte durante gli anni senza contratto e di altra natura non sono state inserite.

Lingue straniere :

Inglese : livello intermedio parlato e scritto.

Salvatore Scherillo

Esperienze lavorative con contratto:

Dal 06/24 al 09/24

Capopartita secondi/antipasti presso il ristorante "trocadero" lido dei pini Anzio

Dal 06/23 al 09/23

Cuoco presso la "Oskar catering srl" di Bolzano

Dal 02/23 al 04/23

- Capopartita Bistrot presso "mezzo litro" Roma

Dal 09/22 al 12/22

- Capopartita presso il ristorante "la Camilluccia", Roma

Dal 04/22 al 09/22

- Capopartita/responsabile cucina, presso ristorante "trap", Roma

Dal 06/21 al 01/22

- Cuoco/responsabile cucina presso "Casa Dante" in piazza Dante, Roma.

Dal 02/21 al 04/21

Vemat S.R.L, Montecchio Maggiore (Vi)

- Operaio catena di montaggio
- Assemblaggio alberi motore
- Assemblaggio motori elettrici
- Immagazzinaggio con carrello elevatore

Dal 09/19 al 03/20
Dumpling Bar, Roma

- Capo Chef
- Attuato pratiche gestione materie prime e delle sicurezze ambientali
- Monitoraggio della corretta conservazione degli alimenti
- Gestione della formazione della brigata
- Interazione con i clienti

Dal 01/18 al 09/19
Hosteria la stazione , Roma

- Responsabile apertura e chiusura della cucina
- Redazione dei menu giornalieri
- Responsabile utensili e macchinari della cucina, inclusa la cella frigorifera
- Rifinitura dei piatti e coordinamento dalla brigata per segnalare gli ordini
- Preparazione primi, secondi piatti e antipasti
- Adetto alla pizzeria e dolci

Dal 09/17 al 01/18

Pizzeria Alma Buona, Roma

- Avviamento attività
- Preparazione secondi piatti, antipasti e dolci
- Coordinamento gestione della cucina e della pizzeria
- Controllo dei cibi in dispensa e verifica di eventuali prodotti in scadenza
- Preparazione dei pasti personali

Dal 09/15 al 09/16

La Fontanella Sistina, Roma

- Capopartita ai secondi

Dal 02/15 al 05/15

Open Colonna, Roma

- Stage per crescita personale nell'ambiente della ristorazione presso uno dei ristoranti stellati di Roma più importanti

Dal 12/12 al 01/13

Civico 25 , Perugia

- Commis di cucina
- Approfondimento delle tecniche di conservazione degli alimenti
- Riordino costante dei piani di lavoro
- Stage bimestrale

Istruzione:

2009

Diploma di Ragioneria presso
Istituto scolastico PIO XII di via
Galla Placida, 63 Roma

Altre formazioni :

2012

Corso professionale di cucina
presso la società "Università
dei sapori" , Perugia.

Data di nascita :

24/03/1988