

## **CURRICULUM VITAE - UKA ZIMRAN**

### **DATI PERSONALI**

Indirizzo: [REDACTED]

Telefono: [REDACTED]

Email: [REDACTED]

Data di nascita: 10/03/1982 - Gostivar (Macedonia del Nord)

Cittadinanza: Italiana

### **PROFILO PERSONALE**

Professionista della ristorazione con quasi trent'anni di esperienza, maturata tra gestione imprenditoriale, coordinamento di team e responsabilità operative. Abituato a lavorare in contesti complessi, con forte orientamento alla qualità, all'organizzazione e alla risoluzione dei problemi. Esperienza diretta nella gestione economica e amministrativa di attività, nel rapporto con fornitori e clienti, e nella guida di gruppi di lavoro. Conoscenza approfondita del territorio e delle dinamiche lavorative locali, sviluppata attraverso anni di attività imprenditoriale e collaborazioni diffuse.

### **ESPERIENZA PROFESSIONALE**

Titolare e Responsabile di Cucina

Ristorante Pizzeria La Lanterna - Alba Adriatica (TE)

Novembre 2018 - In corso

- Gestione strategica, amministrativa e operativa dell'attività.
- Coordinamento e formazione del personale di sala e cucina.
- Pianificazione degli approvvigionamenti, gestione dei fornitori e controllo del food cost.
- Supervisione della qualità del servizio e degli standard igienico-sanitari.

Fornaio

Monteprandone (AP)

2013 - 2018

- Produzione artigianale di prodotti da forno.
- Gestione delle lievitazioni e selezione delle materie prime.
- Controllo qualità degli impasti e dei processi produttivi.

Chef Responsabile / Cuoco / Aiuto Cuoco

Hotel, ristoranti e strutture varie - Italia e Germania

1997 - 2013

- Esperienza internazionale a Monaco di Baviera in ambito ristorativo professionale.
- Crescita professionale progressiva fino alla gestione della brigata e dei menu.
- Collaborazioni diffuse sul territorio nazionale in strutture alberghiere e ristorative.

## **ISTRUZIONE**

Diploma di Qualifica Alberghiera

## **COMPETENZE**

- Cucina tradizionale e moderna
- Tecniche avanzate di panificazione
- Gestione pizzeria
- Normative HACCP e sicurezza alimentare
- Leadership e gestione del personale
- Organizzazione dei flussi di lavoro in cucine ad alto volume
- Gestione economica e operativa di attività ristorative

## **LINGUE**

- Albanese: Madrelingua
- Macedone: Madrelingua
- Italiano: Eccellente
- Inglese: Scolastico

## **TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Dlgs 196/2003 e dell'art. 13 GDPR (Regolamento UE 2016/679).

