



Ahmed

Chef Italiano

Contatti



Profilo

Chef professionista con oltre 7 anni di esperienza nel settore della ristorazione in Italia e all'estero. Specializzato nella cucina italiana e mediterranea, con competenze in organizzazione di cucina, gestione brigata, show cooking e produzione di menù à la carte e buffet. Passione per la qualità, la precisione e la collaborazione di squadra.

Competenze

- Gestione cucina e brigata
- Pianificazione di menù italiani e mediterranei
- Organizzazione eventi e catering
- Panificazione e pasticceria artigianale
- Igiene e HACCP
- Capacità comunicative e organizzative

Lingue

- Italiano: Madrelingua
- Arabo: Madrelingua
- Inglese: Livello Intermedio (B1)
- Greco: Livello Base (A1)

Istruzione e formazione

- Diploma di Maturità – Sala e Servizi Bar (5° Livello EQF), I.P.S.S.E.C. “Adriano Olivetti”, Monza 2018 - 2019
- Diploma Tecnico di Cucina (4° Livello EQF), Fondazione Luigi Clerici – CFP Belloni, Milano 2017 - 2018
- *Diploma in Pasticceria e Panificazione (3° Livello EQF), Fondazione Luigi Clerici – CFP Vigevano* 2015 - 2016

Esperienza professionale

Chef Italiano – Kournas Village Bravo, Creta, Grecia (Alpitour)

Maggio 2024 - Ottobre 2025

- Preparazione e selezione di primi piatti italiani per buffet e show cooking.
- Collaborazione con il team internazionale per garantire standard di qualità elevati.

Capo Partita Secondi – Locanda del Gatto Rosso, Milano

Ottobre 2023 - Aprile 2024

- Gestione della linea dei secondi piatti per servizio à la carte.
- Supporto nella pianificazione giornaliera e nel mantenimento della qualità di servizio.

Sous Chef – Club del Sole Adriano Camping Village, Punta Marina Terme (RA)

Giugno 2022 - Settembre 2023

- Coordinamento operativo della cucina: ordini merci, turni, organizzazione del lavoro. Gestione menù alla carta e buffet per clientela turistica. Supervisione della brigata e controllo igienico-sanitario.

Capo Partita – Ronchi 78, Milano

Agosto 2021 - Maggio 2022

- Preparazione linea e piatti tipici italiani per servizio à la carte.

Cuoco e Banconista – Casa Lodi / Olympia SRL, Lombardia

Agosto 2017 - Agosto 2022

- Preparazione menù per catering, matrimoni, mense e ristoranti.
- Produzione di pasticceria e panificazione interna.
- Gestione magazzino, celle frigorifere e ordini.
- Esperienza presso tutte le sedi aziendali (ristorante, mensa, villa eventi, laboratorio)

Esperienze formative

- Chefpresso Ristorante Italiano in Germania
- Addetto alla Produzione di Panificazione (pane e prodotti da forno)
- Aiuto tecnico audio e video, montaggio di ledwallet
- Facchinaggio hotel 4 Stelle a Milano