

Curriculum Vitae

Europass

John

31 May 1970

Via Mario Leggio n.31 – 97100 Ragusa (Italy)

Italiano

Cittadinanza Italiana

Esperienza comprovata in ambito della ristorazione



ESPERIENZE LAVORATIVE

01/10/22 to now

CdP

Amphoras Hotel 4xxxx

Sharm El Shreik (Egitto)

01/06/22 to 15/09/22 (summer season)

Head chef

Domus Aurea Resort 4xxxx

Ragusa (RG) Italy

01/06/22 to 15/09/22 (summer season)

SOUS CHEF

Hotel conte di Caprerea (Alpitour group)

Pozzallo (RG) Italy

01/12/21 to 15/01/22 (extra x natale/capodanno)

Line cook

Salad station, starters and 1st courses

Hotel Riviera**** (Fussen) Germany

01/09/21 to 30/11/21 (start up)

Chef de cousin/Pizzaiolo

Restaurant/pizzeria Artisan (Wrightsvill NC) – USA

Ristorazione

01.09.2014 al 30.06.2015

Chef de cousin

Formulazione menu/prezzo, controllo HACCP, turni di lavoro e colloqui

Ristorante Alfredo Gallery – Salmya – Kuwait

Ristorazione

01.06.2012 al 30.09.2012

Manager

Chalet Scirocco – Marina di Modica (RG)

Gestione chalet, preparazioni grigliate e panini, noleggio lettini da spiaggia e sicurezza spiaggia

Turistica

01.07.2009 al 30.01.2010

Capo Partita

Preparazione di antipasti/Primi e contorni

Raffaele Casiraro – Trattoria – Marina di Modica (RG)

Ristorazione

01.09.2008 al 30.12.2008

Cuoco

Addetto alla preparazione dei primi/secondi

Ristorante Cusmano – Burghausen (Germany)

Ristorazione

01.01.2008 al 30.08.2008

Cuoco Tecnico

Azienda Ospedaliera Civile "Arezzo" di Ragusa

Addetto alla preparazioni dei pasti

Mensa

Summer season 2003/2004/2005

Cuoco

Addetto alla preparazione al buffet

Club Med – isola di Caprera, Naxos e Cervinia (Italy)

01.04.2019 al 31.10.19

Chef de cuisine/consultant restaurant

Supervising projecting of the restaurant/pizzeria, Manager of kitchen and pizzeria, training personal, menu, cost food

Claudio Pante' – Tomatoe Italian Ristorant (Accra – Ghana)

01.09.2018 al 30/01/2019

Sous Chef

Gestione del piano dell HACCP, approvvigionamenti, rinnovo menu, addetto ai primi/secondi

Steven Muldoon – Marios Restaurant – Dublino (Irlanda)

01.06.2018 al 30.08.2018

Beach Manager

Gestione noleggio lettini, resp. Del servizio di salvataggio, rapporti con la clientela, piani abbonamenti

Chalet Titanic – Donnalucata (Playa Grande-Ragusa)

01.06.2018 al 30.08.2018

Ristorante Manager

Gestione personale, approvvigionamenti, rapporti con la clientela, controllo piano di autocontrollo

Gianni Prestia - Chalet Lido Sud – Marina di Modica (Ragusa)

01.06.2017 al 30.08.2017

Chef de Partie

Compilazione menu/prezzo, approvvigionamenti, addetto ai secondi, controllo piano HACCP

Chalet Margarita – Marina di Ragusa (Ragusa)

01.09.2016 al 30.05.2017

Chef de cuisine

Compilazione menu/prezzo, approvvigionamenti, controllo piano HACCP

Lounge bar Velier – Ragusa (Italy)

Ristorazione

01.09.2015 al 30.05.2016

Chef de Partie

Preparazione dei piatti, controllo HACCP, approvvigionamenti

Ristorante "La Ruffa" – Lintz (Austria)

Training staff, menu, food cost, dealing with suppliers,etc

01/06/21 to 15/08/21 (summer season)

Chef de cousin

Beach club Sambir – Donnalucata (Italy)

Line cook , starters

01/03/21 to 31/05/2021 (replacement)

Chef de Partie

Primi piatti, second courses , HACCP

Ristorante/pizzeria Salute - Reading (PA) USA

22/12/20 to 30/01/2021 (COVID19)

Chef de Partie

Primi piatti,haccp,storage

Nuova Italia – Lichester (UK)

01/11/2020 to 20/12/20 (COVID 19)

Sous Chef/Pizza Chef

Primi piatti,haccp,menu,food cost

Henry's bar and restaurant – Skegness (UK)

01/08/2020 al 01/10/2020 (COVID19)

Chef de partie

Primi piatti,haccp,pizza

Restaurant Tomato – Phoenix (Arizona,USA)

15/03/2020 al 30/06/2020(COVID19)

Esecutive Chef

Manager Bar, BBQ area, cooking, HACCP,Training,food cost,menu

Minister Bryan Acheampong – Rock City Hotel 5x – NKwatia (Ghana)

01.11.2019 al 01/01/2020 (design and construction in progress)

Chef de cuisine

Supervising projecting kitchen , pizzeria and bar: start up/training staff -food cost, menu

Mr.Joe Binley – Fridays Restaurant (Sakumono – Ghana)

Dal 1997 al 2002

Manager Ristorante

Preparazione del menu, approvvigionamenti, controllo D.L 626

Circolo Velico Scirocco – Marina di Ragusa (Ragusa) Italy

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1991	Diploma di Qualifica di Cuoco Scuola Alberghiera "Grimaldi" Modica (RG);
2000	Qualifica di Esperto in Sicurezza e valutazione Rischi D.L 626/96 Reg. Sicilia - Istituto Tec. Statale "Majorana" Ragusa (RG);
2000	Diploma di Sommelier F.I.S.A.R - (RG);
2001	Attestato di partecipazione al corso di Cucina Mediterranea Comune di Scicli - Associazione l'Isola – Scicli (RG);
2002	Qualifica di Cuoco capo partita Regione Sicilia – E.F.P "la cultura" Comiso (RG);
2003	Master Degree in Food and Beverage Business School – via scagliola 18 – 00196 ROME
2004	Qualifica professionale di Tecnico di Sistemi HACCP Reg. Siciliana – Ass.to Agr. e Foreste – Min. Pol. Agr. e Forestali
2005	Corso di lingua Francese 1° livello Università degli studi di Catania-Regione Sicilia Unione Europeo-(RG);
2005	Corso di Agg. per Cuochi: Tec. di scongelamento, cottura e abbat. temp;
2007	Corso di pasticceria 1° livello Confcommercio – Ass. prov. Commercialisti di Ragusa (RG).
2008	Corso di formazione del personale alimentarista (cat. A rischio elevato) C.N.A Ragusa – Resp. del doc. di rintracciabilità e tracciabilità
2011	Corso di Micologia Comune di Ragusa – AUSL 7
2013	Corso di Catering in English Sala trattenimento 318 – chef Claudio Ruta 1 stella michelin
2014	Qualifica di cuoco professionista Centro Europeo di Formazione – Novara
2014	Qualifica di aiuto pasticciere Job Center – Ragusa
2015	Conferenza sull'alimentazione degli sport da squadre Scuola dello Sport RG - C.O.N.I - Rugby Audax Clan Rel: Prof. Fulvio Mazatich - dott. Gaetano Iabichelli – Dott. Emanuele Bocchieri
2015	Aggiornamento Sommelier 1°liv. A.I.S Poggio del Sole (RG)
2016	Qualifica di Aiuto cuoco Job Center – Ragusa

2017	qualifica di Operatore x preparazione di pasti x celiaci Az. Sanitaria Prov. – ASP Ragusa – S.I.A.N
2017	Qualifica di Pizzaiolo ISFAD – SICALA – Quality Pizza Chef Academy School
2019	Seminario sul Chocolate (Meridian Apts) Cocoapreneurship (ististute of Ghana) relatore DR. Kristy Leissle -Accra (GHANA)
04/2020	Fire Saftey Course Fire Dept. Nkwatia kwahu – Rock City (Ghana.Africa)
03/2021	ACF ChefsForum : Seafood Identification and Skills American Culinary Federation (New York City – USA) webinar
04/2021	corso di avvicinamento al whisky Acquavitae – relatore Manuel Calandri (webinar)

CAPACITA E COMPETENZE PERSONALI

Madrelingua Inglese e italiano

Capacità di lavorare in gruppo maturata in molteplici situazioni in cui era indispensabile la collaborazione tra figure diverse e con modalità orarie varie (turni, fine settimana)

Capacità di lavorare in situazioni di stress, legate soprattutto al rapporto con il pubblico e alle scadenze fiscali delle attività lavorative

ASSOCIAZIONI e Vari

- socio donatore del sangue AVIS (Riconoscimento spilla d'oro)
- socio donatore degli organi AIDO
- membro presso F.I.C (federazione cuochi italiani) dal 2003
- volontario come donatore del midollo osseo. 2008 RG
- membro del Ghana Chef Ass.- dal 2020
- member of Best of Gastronomie International

HOBBIES & SPORTS

Ju jitsu , akido, speleosubacqueo, thai boxing, trekking, campeggio, .Krav Maga, Kapap

AUTORIZZO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI