

GIACOMO PERI

AVENIDA SALINA DE GORTARI S/N – PUERTO ESCONDIDO – OAXACA – 71980 – 954 1634657 – james_75@virgilio.it

RESUMEN PROFESIONAL

Chef con años de experiencia en la cocina, contratación y formación de personal, creación de menú y gestión de costes laborales. Trabajo previo como ayudante de cocina, cocinero y subjefe de cocina. Experto en elaboración de carne, pescado, pasta fresca pan y pizza. Busco aplicar mis aptitudes y conocimientos culinarios con el fin de preparar una variedad de platos especiales en un entorno profesional y gratificante.

HISTORIAL LABORAL

11/2019 – 03/2020

COCINERO “A”

VIVO RESORT - RESTAURANTE “ERNESTO”

BAJO DE CHILA - PUERTO ESCONDIDO- OAXACA

- Encargado de el servicio de la cena.
- Responsable de el amacén de todas las materias primas de la comida, higiene, compras y producción.
- Preparación de todos los alimentos y en particular pasta fresca hecha a mano, preparada y cocinada en frente de los comensales.

10/2011 – 04/2019

CHEF Y DUEÑO

RESTAURANTE “LA LANTERNA DE GÉNOVA”

PUERTO ESCONDIDO- OAXACA

- Garantiqué un funcionamiento tranquilo de la cocina mediante la supervisión diaria de la recepción, la compra y el inventario de productos.
- Manipulé alimentos de manera segura en todo momento.
- Cumplí diligentemente con las prácticas de higiene adecuadas para evitar el desperdicio y la contaminación de los alimentos.
- Creé y fomenté un entorno de equipo.
- Etiqueté y almacené adecuadamente todas las materias primas de la comida, incluida la producción, la carne, el pescado, las aves, los productos secos y los lácteos en la zona de almacenamiento adecuado, la cámara frigorífica, el congelador o el refrigerador.
- Probé, olí y observé todos los platos constantemente para garantizar que fueran visualmente apetecibles y que se habían preparado correctamente.
- Elaboré productos de panadería y especiales como, panes, pastas frescas y pizzas.
- Planifiqué los menús de bar, desayuno, cena y almuerzo, así como menús especiales para catering y eventos especiales en casa.

03/2005 – 08/2011

SOUS-CHEF

**RESTAURANTES “TRE PINI” - “IL FOCONE” - “LA CASA DEL GIUNCO”
MILAN – GÉNOVA – FLORENCIA**

- Sous Chef, asistente al Chef Ejecutivo en la cadena de operaciones en una cocina, su mano derecha a tener a mi cargo al resto del personal del área.
- Supervisar al personal de la cocina para garantizar que cumplan con sus funciones en la manera en las que les fueron asignadas atendiendo a los estándares de calidad establecidos por el Chef Ejecutivo
- Hacer seguimientos a las actividades de los cocineros y demás personal de la cocina.
- Planificar y dirigir la preparación de los alimentos en la cocina
- Delegar tareas al resto del personal.
- Garantizar el buen funcionamiento el area de cocina.
- Mantener el orden y la disciplina en el área de la cocina.
- Crear nuevos platillos que llamen la atención de los clientes.
- Preparar platillos de alta calidad que cumplan con lo ofrecido en el menú establecido y los estándares de calidad definidos por el Chef Ejecutivo y el establecimiento, además de satisfacer las expectativas de los clientes.

01/2000 – 06/2005

COCINERO

CATERING SERVICE – GÉNOVA

- Colaborador de cocina en la preparación de comida para banquetes, de eventos de catering y bodas.
- Manipulé alimentos de manera segura en todo momento.
- Ayudé a los clientes a realizar pedidos especiales para eventos a gran escala como bodas y fiestas de cumpleaños.
- Mostré un amplio conocimiento de las tendencias de catering y de comidas.

09/1989 – 07/1995

AYUDANTE DE COCINA

KERMES PATRONALES Y EVENTOS

GÉNOVA – CHIAVARI – LAVAGNA – SESTRI LEVANTE

- Preparé elementos según los pedidos escritos y verbales, trabajando en varios pedidos diferentes simultáneamente.
- Desempeñé todas las labores de cada puesto de forma precisa y puntual.
- Hice las raciones adecuadas y empaqueté las comidas para llevar de los clientes.
- Verifiqué que la comida preparada cumplía con todos los estándares de calidad y cantidad.
- Recibí los pedidos, procesé los pagos y respondí a las dudas de los clientes correctamente.
- Serví pedidos a los clientes en ventanillas, mostradores y mesas.

FORMACIÓN

2000

**DIPLOMA DE CHEF DE PARTIE
INSTITUTO DE GASTRONOMIA “DON GNOCCHI”
LAVAGNA – GÉNOVA – ITALIA**

2020

**CURSO DE GUEST SERVICE (DISTINTIVO H)
“VIVO RESORT”
BAJO DE CHILA - PUERTO ESCONDIDO- OAXACA**

APTITUDES

- Minucioso con el control de porciones y de costes
- Gran atención a los procedimientos de manipulación segura de alimentos
- Experto de cocina Italiana y mediterránea, con conocimiento de cocina mexicana
- Bilingüe (español/taliano)
- Cocina para instituciones y en grandes cantidades
- Profesional trabajador y responsable