

## INFORMAZIONI PERSONALI

Sias Federico



 , 07100 SASSARI (Italia)



## POSIZIONE RICOPERTA

Pizzaiolo / Cuoco

ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

10/12/2016–31/12/2018

**Pizzaiolo , Addetto vendita**

Centro commerciale Auchan, Sassari (Italia)

Responsabile del reparto "pizza alla pala" mi occupavo della realizzazione di pizze alla pala per la vendita diretta .

Oltre questo, nel momento del bisogno, mi occupavo di dare una mano nel reparto pasticceria con la realizzazione, tra le varie cose , anche di panettoni per la vendita diretta , torte da ordinazione ecc.

10/01/2016–10/12/2016

**Cuoco , Pizzaiolo**

Borgo di Torre tonda, Sassari (Italia)

Sono stato assunto come Commis di cucina in un ristorante a Sassari ("Borgo di torre tonda") dove ho appreso le principali caratteristiche di una cucina che lavora alla "battuta" , passando dai primi, secondi e dessert Mi occupo della preparazione della linea di servizio , pulizia cappe, friggitorici, bollitori, celle frigorifere e qualsiasi altra mansione .

In questo periodo ho partecipato al corso di aggiornamento HACCP valido per 5 anni

**Commis di cucina**

Prince caffè /ristorante, Piazza del principe , Porto cervo (Italia)

Addetto alla preparazione della linea sia del ristorante che del bar , aiuto cuoco a 360° dai fritti ai primi piatti.

16/12/2013–03/07/2015

**Pony express (porta pizze)**

Lo squalo bianco, Sassari (Italia)

10/04/2013–20/04/2013

**Commis di cucina**

Residence janna e sole, Budoni (Italia)

Esperienza nel settore ristorativo come Commis di cucina , ho lavorato in questo residence come stagista dove assieme ad altri cuochi e chef preparavamo degli antipasti per 4 hotel presenti nel residence



## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

17/09/2010–27/06/2015

**Diploma di maturità**

Istituto professionale per i servizi alberghieri e ristorativi (i.p.s.a.r), Sassari (Italia)

Capacità apprese negli studi culinari :  
 La cucina di base , Salse di base , Preparazione di Primi Piatti e Secondi piatti , Pasticceria di base , studio e applicazione della Panificazione di base salata e pasticceria

Capacità apprese nello studio dell'alimentazione:  
 Conservazione degli alimenti , Cottura , Diete in tutte le condizioni  
 Partecipazione ad un corso sulla CELIACHIA e conoscenze di base sulla preparazione di alimenti per celiachi (pizza, pasta e dolci)  
 Partecipazione ad un corso sull'obesità e su come combatterla  
 Capacità apprese nello studio teorico dell'attività in sala :  
 Bevande Analcoliche , Alcoliche  
 La preparazione del vino, champagne e birra  
 Preparazione di Cocktail in modo teorico e food cost (calcolo del costo delle bevande)

Competenze Linguistiche :  
 Lingua Inglese ; parlata e scritta in modo discreto  
 Lingua Francese ; Livello scolastico

27/09/2018–31/10/2018

**Corso di pizzaiolo**

Club la Roccia, Sassari (Italia)

Ho frequentato questo corso incentrato su diverse tecniche di produzione della pizza , dal poolish , biga, diretto e indiretto .

Più due giorni di stage in loco per imparare la battuta di lavoro

Alla fine del corso ho ricevuto un attestato che testimonia la partecipazione ad esso.

**COMPETENZE PERSONALI**

Lingua madre italiano

Lingue straniere

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	A2	B1	A1	A1	A2
francese	A1	A1	A1	A1	A1

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato  
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Patente di guida AM, A1, B

**ULTERIORI INFORMAZIONI**

**Trattamento dei dati personali** Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.

23/09/2019

