



## INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	<b>GIUSEPPE TARANTINI</b>
Indirizzo	VIA DELLA MOTONAUTICA,15 – 00135 - ROMA
Telefono	338/65.75.497
Fax	06/32.92.828
E-mail	gtarantini88@gmail.com
Nazionalità	Italiana

## ESPERIENZA LAVORATIVA

Date	01/11/2019 – 10/03/2020
Nome e indirizzo del datore di lavoro	<b>Mucca Piazza risto_family – Via Del casale Ferranti</b>
Principali mansioni e responsabilità	Venni chiamato per la mia prima esperienza da responsabile di reparto cucina. Le mie mansioni prevedevano la responsabilità sul menù, sulle sue modifiche e sull'uscita dei piatti, gestione e turni del personale, responsabilità degli approvvigionamenti, della loro gestione e della loro ordinazione, prestazioni in partita qual'ora ci fosse bisogno o ci fossero problemi che l'addetto non poteva risolvere, responsabile della modulistica haccp e responsabile della manutenzione e del corretto utilizzo della cucina e dei suoi macchinari (oltre che della sua chiusura). Esperienza terminata a causa dell'avvento del covid.
Date	01/01/2019 – 30/10/2019
Nome e indirizzo del datore di lavoro	<b>Grand Hotel Palace – Via Veneto - Roma</b>
Principali mansioni e responsabilità	Tornato sotto la guida di chef Riccardo Zanni, ho eseguito per dieci mesi le mansioni di capopartita turnante e, all'occorrenza, come capo partita alle colazioni.
Date	01/06/2018 – 31/12/2018
Nome e indirizzo del datore di lavoro	<b>Pizza &amp; Caffè</b>
Principali mansioni e responsabilità	Responsabile della cucina di un bar tavola calda, le mansioni prevedevano stilatura del menù, organizzazione del food cost, preparazione e servizio del pranzo e gestione di un aiuto cuoco, esperienza terminata prematuramente a causa della chiusura del locale a seguito di un patteggiamento tra titolari e centro commerciale.

Date	01/01/2018 – 31/05/2018
Nome e indirizzo del datore di lavoro	<b>Virtus italia</b>
Principali mansioni e responsabilità	Gestione delle cucine dei centri accoglienza della virtus italia con le classiche mansioni da cuoco e lavapiatti. Le mansioni prevedevano lavaggio delle attrezzature e della cucina, preparazione/servizio delle rispettive mense con un numero di coperti sempre compreso tra i 40 e gli 80, partecipazione alla preparazione ed al confezionamento di pasti per altri 5 centri con un totale di 200 pasti giornalieri da confezionare e distribuire e cura della modulistica haccp.
Date	01/10/2017 – 31/12/2017
Nome e indirizzo del datore di lavoro	<b>Ristorante Ercoli in Prati – Via Montello 26 - Roma</b>
Principali mansioni e responsabilità	Sempre sotto l'executive chef Andrea Di Raimo e le sue stesure di menù ricoprii il ruolo di capo partita ai primi piatti nella cucina di Ercoli in Prati, dove affrontai una linea maggiormente legata ad ingredienti di alta qualità e a tecniche di complessità maggiore.
Date	07/03/2017 – 31/09/2017
Nome e indirizzo del datore di lavoro	<b>Ristorante La Pariolina – Viale Parioli - Roma</b>
Principali mansioni e responsabilità	Sotto l'executive chef Andrea Di Raimo sono approdato alla Pariolina ricoprendo il ruolo di capopartita dei primi piatti nei primi due mesi, successivamente mi sono spostato a curare gastronomia e pasticceria, approfondendo i relativi settori, principali mansioni erano cura e conservazione di prosciutti, insaccati e formaggi, taglio a mano e ad afettatrice per composizioni di taglieri, responsabilità su preparazione di insalate e condimenti, responsabilità sulla preparazione di dolci alla carta con relativo apprendimento di nozioni e tecniche di pasticceria come i dolci a massa montata, la preparazione di creme e l'incorporazione di esse, biscotteria e panificazione.
Date	01/12/2016 – 31/02/2017
Nome e indirizzo del datore di lavoro	<b>Ristorante Papo Bistrot – Largo del nazareno - Roma</b>
Principali mansioni e responsabilità	Apertura dell'area ristorante all'interno di una brigata di tre persone, sono approdato al locale facendo il gastronomo nel primo mese in attesa di aprire la cucina e l'area ristorazione, ho toccato con mano ciò che significa allestire una cucina, un menù e delle tappe di partenza per l'apertura di un locale, in cucina le mansioni maggiori sono state quelle relative al ruolo di capo partita ai secondi piatti.
Date	01/08/2016 – 31/11/2016
Nome e indirizzo del datore di lavoro	<b>Ristorante Sapore – Via Veneto - Roma</b>
Principali mansioni e responsabilità	Capo partita ai secondi piatti, approfondimento sulle cotture e sulle tecniche della cucina classica e della cucina gourmet sotto la guida dello chef Simone Loi, le mansioni base consistevano nell'allestimento della vetrina del pesce e la cottura espressa del medesimo su richiesta del cliente, lavorazione di astici, tranci di tonno, filetti, verdure locali ed esotiche. Sotto lo chef Simone Loi ho approfondito l'applicazione delle tecniche di cottura col forno rational e con il roner.

Date	01/05/2016 – 31/07/2016
Nome e indirizzo del datore di lavoro Principali mansioni e responsabilità	<b>Ristorante Gusto al 28 – Piazza augusto imperatore - Roma</b> Capopartita alla griglia, sotto lo chef Marco Poddi ho approfondito tecniche e nozioni base sulla carne e sulla sua lavorazione e cottura, le mansioni base consistevano nell'accensione della griglia e nella lavorazione (oltre che nella successiva cottura in servizio) dei tagli bovini più classici (filetto, entrecote), di agnelli interi, polli, galletti e tranci di tonno.
Date	01/02/2016 – 31/04/2016
Nome e indirizzo del datore di lavoro Principali mansioni e responsabilità	<b>Grand Hotel Palace – Via Veneto - Roma</b> Capopartita alle colazioni sempre sotto la guida dello chef Riccardo Zanni, il mio ruolo consisteva nel curare due servizi, il primo a buffet che comprendeva tagli di frutta, ingredienti per comporre le insalate, cottura delle uova strapazzate e delle pietanze a base di carne tipiche della colazione continentale e preparazione di vassoi composti da salumi di vario tipo, carpaccio di salmone marinato e formaggi. Il secondo servizio invece espresso alla carta, comprendente Pancake, Crepes, tagliate di frutta, uova strapazzate, omelette semplici o ripiene, uova al tegamino, uova in camicia, uova alla Benedict e tagliate di frutta.
Date	20/06/2015 – 31/12/2015
Nome e indirizzo del datore di lavoro Principali mansioni e responsabilità	<b>Ristorante Misticanza – Via Sicilia - Roma</b> Esperienza da stagista all'interno della cucina sotto la guida dello chef Roberto Fiumi, da fine agosto in poi il mio ruolo è diventato responsabile del buffet del pranzo, il tutto continuando sempre a fare orario spezzato sei giorni su sette, sotto la guida dello chef Riccardo Zanni
Date	04/05/2015-20/06/2015
Nome e indirizzo del datore di lavoro Principali mansioni e responsabilità	<b>L'altro Euclide Bistrot – Piazza Euclide - Roma</b> Stageur in cucina. Ho iniziato con il ruolo di assistente del capo partita primi piatti e terminato con il ruolo di capo partita primi piatti.
Date	20/02/2015-04/05/2015
Nome e indirizzo del datore di lavoro Principali mansioni e responsabilità	<b>Pizzeria Magnifica – Via Ugo De Carolis - Roma</b> Stageur nel primo mese come responsabile del reparto cucina, successiva assunzione e continuazione del lavoro per altri tre mesi. Il rapporto lavorativo si è interrotto per il presentarsi di un'opportunità più consona alle mie esigenze professionali.
Date	2012/2013
Nome e indirizzo del datore di lavoro Principali mansioni e responsabilità	<b>Pizzeria Teresina la tradizione - Via di San Tommaso D'Aquino - Roma</b> Consegne a domicilio come corriere, cura nel mantenimento igienico della sala, organizzazione e cura del magazzino, gestione dei rapporti con la clientela.
Date	2011/2011
Nome e indirizzo del datore di lavoro Principali mansioni e responsabilità	<b>Gruppo Coin SpA - Via Terraglio, 17 – Mestre (Venezia)</b> Cura e mantenimento dell'igiene dell'attività commerciale Coin in Via Cola di Rienzo di Roma
Date	2006/2007
Principali mansioni e responsabilità	Esperienza nell'ambito dei traslochi, logistica, carico e scarico merci e attività di trasporto delle merci.

## ISTRUZIONE

Date	15/09/2006 12/12/2014
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	<b>Diploma di Laurea I° Livello In Filosofia</b> , conseguita presso l'Università "La Sapienza" di Roma. Votazione finale: 102/110.

Date 01/07/2006  
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Diploma di Maturità Artistica (Progetto Brocca)**, conseguito presso il Liceo Artistico Statale "Via di Ripetta". Votazione finale: 81/100

Date 2005  
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Univer Instituto Internacional Alhambra oso General Castaños, 27 41001 - Sevilla**  
Apprendimento della lingua spagnola e partecipazione a corsi di lingua e cultura spagnola di livello intermedio.

## FORMAZIONE PROFESSIONALE

Date 16/04/2015  
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Attestato di Partecipazione al Corso Professionale Chef de Cuisine – les chefs blancs**

### COMPETENZE LINGUISTICHE

**Inglese**  
Capacità di lettura Discreta  
Capacità di scrittura Discreta  
Capacità orale Discreta

**Spagnolo**  
Capacità di lettura Buona  
Capacità di scrittura Buona  
Capacità orale Buona

### CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Capacità di lavorare in team per pregresse esperienze didattiche e lavorative; capacità espositive, di scrittura e redazione di contenuti web, con particolare riferimento a contenuti scientifico culturali, competenze nell'attività di comunicazione.

### CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Conoscenza e buona padronanza delle tecniche di cucina alberghiera e tradizionale e della loro esecuzione, sia con strumentazione manuale che meccanica.  
Discreta conoscenza delle tecniche base di pizzeria e della manutenzione del forno a legna.  
Buona conoscenza del Pacchetto Office, dei programmi di gestione di posta elettronica e di Internet. Capacità di gestione di siti web, di unità e-learning e di realizzazione depliant, locandine e brochure.  
Consolidata capacità nelle attività di scrittura e redazione di contenuti web, comunicazione esterna, coordinamento, reporting, monitoraggio delle attività. Spiccate capacità di problem solving

*Dichiaro con la presente la veridicità e la correttezza dei dati riportati nel presente CV e autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi e per gli effetti di cui al D. Lgs. 30/06/2003 n.196 e successive modificazioni ed integrazioni*

Roma 26/04/2013

Giuseppe Tarantini