


INFORMAZIONI
PERSONALI

Giovanni Zavagna

 Via Pisino, 23, 33100, Udine, Italia

 331 1016285

 giovanni.zavagna@gmail.com

Sesso Maschio | Data di nascita 03/07/1996 | Nazionalità Italiana

ESPERIENZA PROFESSIONALE

03/12/2018 – 22/12/2018

Pasticceria Arte del dolce

Velletri, Roma

Esperienza in laboratorio

- Produzione panettoni
- Produzione torte classiche
- Produzione mignon
- Lavorazione cioccolato

01/05/2018 – 24/10/2018

Residence Hotel Cormoran ****

Villasimius, Cagliari

Cuoco capopartita

- Cucina gourmet
- Organizzazione e pulizia della partita
- Preparazioni fredde
- Lista spesa e scarico merci
- Stoccaggio e pulizia frigoriferi

01/12/2017 – 04/04/2018

Grand Hotel la Torre ****

Via della Torre, Sauze d'Oulx, Torino

Cuoco capopartita secondi

- Lavorazione carne e pesce
- Conservazioni e cotture sottovuoto
- Organizzazione e stoccaggio merci
- Preparazione finger food
- Preparazioni fondi e salse base
- Corso di formazione sulla sicurezza

15/06/2017 – 30/09/2017

Residence Hotel Cormoran ****

Villasimius, Cagliari

Cuoco garde-manger

- Cucina gourmet
- Organizzazione e pulizia della partita
- Preparazioni fredde
- Disosso e tagli carne
- Pulizia e sfilettatura del pesce
- Stoccaggio e pulizia celle frigorifere

15/12/2016 – 07/04/2017

Grand Hotel la Torre ****

Via della Torre, Sauze d'Oulx, Torino

Capopartita antipasti

- Cucina gourmet
- Organizzazione e pulizia della partita
- Organizzazione e stoccaggio merci
- Preparazione linea buffet antipasti e linea gourmet
- Utilizzo e pulizia macchinari (sottovuoto, abbattitore, forni)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

14/03/2019 – 15/03/2019

Piatti creativi di pasta fresca

Cast Alimenti, Via Serenissima, Brescia

Docente Angelo Biscotti

28/02/2019 – 01/03/2019

Prodotti per la prima colazione

Cast Alimenti, Via Serenissima, Brescia

Docente Bruno d'Angelis

26/02/2019 – 27/02/2019

Cucina per la banchettistica

Cast Alimenti, Via Serenissima, Brescia

Docente Angelo Biscotti

19/11/2018 – 20/11/2018

Cotture a bassa temperatura di carne e di pesce

Cast Alimenti, Via Serenissima, Brescia

Docente Giuseppe Maffioli

20/06/2016 – 07/09/2016

Stage presso Grand Hotel la Torre ****

- Aiuto-cuoco partita antipasti:
tagli verdure, pulizia e organizzazione celle frigo
- Aiuto-cuoco partita primi:
preparazione paste fresche, salse base
- Aiuto-cuoco pasticceria
preparazione torte, lievitati, pasticceria secca e salata

05/02/2016 – 27/05/2016

Cast Alimenti**Corso Alta Formazione Cuoco**

Cast Alimenti, Via Serenissima, Brescia

- Preparazione salse madre e fondi
- Lavorazione e preparazione verdure
- Lavorazione e preparazione carne e pesce
- Produzione pasta fresca, estrusa e farcita
- Organizzazione e stoccaggio merci
- Pasticceria dolce e salata
- Utilizzo e pulizia macchinari (sottovuoto, roner, abbattitore, forni)
- Diversi tipi cotture
- Abbinamento cibo-vino
- Corso inglese
- Corso di formazione sull'igiene e sicurezza alimentare e tutela della salute dei consumatori
- Corso di formazione per la sicurezza lavoratori

10/09/2010 – 05/07/2015

Diploma scuola superiore

Liceo delle Scienze Applicate, A. Malignani, Via Leonardo Da Vinci, Udine

Punteggio: 74/100

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE	PARLATO	PRODUZIONE SCRITTA	
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale
Inglese	B2	B2	B1	B1

Patente B

Competenze professionali

- buona padronanza nell'organizzazione e stoccaggio merci
- buone capacità di pulizia della partita

Competenze informatiche

- utilizzo strumenti Microsoft Office
- utilizzo strumenti OpenOffice
- gestione HTML base

ULTERIORI INFORMAZIONI

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Udine, 19 marzo 2019