

INFORMAZIONI  
PERSONALI

## Giovanni Zavagna

📍 Via Pisino, 23 – 33100, Udine, Italia

📞 331 1016285

✉️ [giovanni.zavagna@gmail.com](mailto:giovanni.zavagna@gmail.com)

Sesso Maschio | [Data di nascita](#) 03/07/1996 | [Nazionalità](#) Italiana

## ESPERIENZA PROFESSIONALE

08/05/2023 – 02/10/2023

**Gattarella Family Resort**

Località Lama le Canne, Vieste (FG)

## Cuoco capopartita garde manger

- Lavorazione e porzionatura di carne e pesce crudi
- Rotazione delle partite dei primi e secondi
- Preparazioni di menù per matrimoni e grandi eventi
- Stoccaggio ed etichettatura merci, pulizia celle frigorifere

16/05/2022 – 11/09/2022

**Gattarella Family Resort**

Località Lama le Canne, Vieste (FG)

## Cuoco capopartita garde manger

- Lavorazione e porzionatura di carne e pesce crudi
- Rotazione delle partite dei primi e secondi
- Preparazioni di menù per matrimoni e grandi eventi
- Stoccaggio ed etichettatura merci, pulizia celle frigorifere

16/03/2022 – 31/03/2022

**Cast Alimenti**

Via Serenissima, Brescia

## Cuoco capopartita

- Rotazione di tutte le partite
- Preparazione *buffet*
- Stoccaggio merci e pulizia celle frigorifere

01/06/2021 – 30/09/2021

**Resort and Golf villa Mabulton**

Mortegliano, Udine

## Cuoco della struttura

- Gestione di tutte le partite
- Ideazione menù: cucina tipica friulana, *buffet* e chiosco esterno
- Organizzazione eventi e banchetti
- Lista spesa, ordini ai fornitori e scarico merci
- Stoccaggio e pulizia frigoriferi

08/12/2020 – 20/12/2020

**Pasticceria Arte del dolce**

Velletri, Roma

## Esperienza in laboratorio

- Produzione panettoni classici, gusti vari e decorati
- Produzione torte classiche
- Lavorazione cioccolato

08/06/2020 – 18/10/2020

**Residence Hotel Cormoran \*\*\*\***

Villasimius, Cagliari

**Cuoco capopartita**

- Turnante su tutte le partite
- Coordinamento 2 *commis* di partita per organizzazione e pulizie
- Cucina *gourmet*
- Lista spesa e scarico merci
- Stoccaggio e pulizia frigoriferi

05/01/2020 – 05/02/2020

**Ristorante Tivoli**

Cortina d'Ampezzo, Belluno

**Esperienza panificatore**

- Produzione pane con lievito madre
- Produzione sfogliati e focacce
- Produzione grissini e crackers
- Gestione lievito madre
- Aiuto nelle varie partite

09/12/2019 – 23/12/2019

**Pasticceria Arte del dolce**

Velletri, Roma

**Esperienza in laboratorio**

- Produzione panettoni classici, gusti vari e decorati
- Produzione torte classiche
- Lavorazione cioccolato

06/05/2019 – 31/10/2019

**Residence Hotel Cormoran \*\*\*\***

Villasimius, Cagliari

**Cuoco capopartita**

- Cucina *gourmet*
- Coordinamento 2 *commis* di partita per organizzazione e pulizie
- Preparazioni fredde
- Lista spesa e scarico merci
- Stoccaggio e pulizia frigoriferi

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**

09/12/2021 – 10/12/2021

**Cucina di mare**

Cast Alimenti, Via Serenissima, Brescia

Docente Angelo Biscotti

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, 12 dicembre 2023