

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

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, 10 gennaio 2023