



MARINA DONATUCCI



B

Profilo professionale

affidabile, in grado di cuocere, arrostitire e grigliare carne e verdure secondo le istruzioni. Conoscenza e rispetto delle normative in materia di sicurezza in cucina.

Capacità e competenze

- HACCP
- Protocolli di manipolazione degli alimenti
- Tecniche di impiattamento e guarnizione
- Uso degli utensili da cucina
- Uso di affettatrici e coltelli
- Utilizzo di forni e piastre
- Utilizzo del grill
- Metodi di conservazione degli alimenti
- Rispetto delle norme sanitarie
- Utilizzo della strumentazione di cucina
- Conoscenza di ricette e ingredienti
- Supporto alla postazione di cucina
- Metodi di pulizia e sanificazione
- Resistenza allo stress

Esperienze lavorative e professionali

Giugno 2022

agriturismo marina

ortona

-

Aiuto cuoco di ristorante

Settembre 2022

- Predisposizione di utensili e attrezzature per l'allestimento delle linee di cottura e impiattamento.
- Sistemazione di utensili e stoviglie negli alloggiamenti dedicati per mantenere l'ordine in cucina.
- Pulizia e preparazione degli ingredienti, realizzazione delle basi e gestione delle cotture intermedie.
- Preparazione di antipasti, primi e secondi piatti, contorni e dessert.
- Pulizia dei banconi, delle aree di preparazione dei cibi e delle attrezzature con appositi disinfettanti.
- Gestione veloce e precisa delle uscite dei piatti in coordinamento con lo staff di sala.
- Uso della strumentazione di cucina nel rispetto delle norme di sicurezza.
- Manipolazione e conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza alimentare.
- Collaborazione con lo chef di partita alla preparazione di antipasti e contorni.

Istruzione e formazione

Luglio 2023

scuola alberghiera
diploma: enogastronomia

pescara

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio CV ex art. 13 del decreto legislativo 196/2003 e art. 13 del regolamento UE 2016/679 sulla protezione dei singoli cittadini in merito al trattamento dei dati personali

Marina Donatucci