

FRANCO DE SANTIS

PIZZAIOLO

DATA DI NASCITA

PROFILO

Sono un pizzaiolo con 11 anni di esperienza, nella mansione, maturata in dinamiche pizzerie grazie alle quali ho potuto sviluppare ottima padronanza nella tecnica di preparazione di pizza romana e ibrida-napoletana con cottura a forno a legna.

Intraprendente, proattivo e dotato di ottima manualità. Possiedo ottime competenze nella preparazione di impasti diretti.

Motivato, rapido e predisposto al lavoro di squadra. Mi rendo disponibile a nuove esperienze lavorative non stagionali.

COMPETENZE

- Preparazione impasto
- Preparazione linea
- Gestione dell'inventario
- Stesura a mano (napoletana e romana)
- Cottura forno a legna
- Conoscenze e rispetto delle procedure di sicurezza e pulizia
- Serietà, professionalità e velocità

CONTATTI

Indirizzo:
Cellulare:
Email:
Instagram:

ESPERIENZE LAVORATIVE

Aprile 2011/ ad oggi

Pizzeria La stazione - Tivoli, Rm

Primo pizzaiolo

- dosaggio ingredienti per impasto con impastatrice
- monitoraggio cottura pizze secondo le preferenze del cliente
- monitoraggio scorte alimentari e livelli di fornitura in modo da effettuare nuovi ordini

Marzo 2017/ Ottobre 2017

Pizzeria Il cantinone- Peschiera del Garda, Vr

Aiuto pizzaiolo

- stesura principalmente romana dell'impasto o a seconda delle richieste del cliente
- farciture dell'impasto steso
- pulizia generale

REFERENZE

Fabrizio Tessa

Pizzeria La stazione

viale G. Mazzini, 18 Tivoli 00019

3479117255

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Agosto 2019

Corso professionale di pizzeria impasti diretti e indiretti- presso Molino Piantoni- Brescia
Attestato pizzaiolo 2° livello

Agosto 2018/ Settembre 2018

Corso professionale di pizzeria API
Attestato pizzaiolo

Luglio 2014

Istituto Alberghiero IPSSAR Vespucci- Roma
Diploma di istituto alberghiero, indirizzo cuoco