



Domenico Angelillo

CONTATTI

- 70018, Rutigliano
- 3420659429
- domi.angelillo@gmail.com
- 12/06/2004
- Categoria B

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Capacità di multitasking
- Possesso di HACCP
- Manualità e velocità di esecuzione
- Resistenza allo stress
- Uso delle attrezzature di cucina

PROFILO PROFESSIONALE

Di recente ingresso nel settore, ma con forte determinazione alla crescita professionale. Può contare su una buona competenza specialistica in ambito alimentare in virtù della quale può sostenere agevolmente le esigenze aziendali dimostrando capacità di raggiungere gli obiettivi prefissati. Sa inserirsi rapidamente in nuove organizzazioni di lavoro grazie a buone doti comunicative, predisposizione al lavoro di squadra e attitudine positiva e propositiva.

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Commis di cucina 12/2022 - 02/2023
Officina Dei Sapori - Polignano

- Pulizia e preparazione degli alimenti in accordo con le direttive dello chef.
- Aiuto al capo partita nella preparazione degli alimenti.
- Organizzazione rapida del piano di lavoro predisponendo utensili e ingredienti.
- Supporto allo chef nel coordinamento e nella pianificazione di tutte le attività relative alla cucina.

Commis di cucina 07/2021 - 09/2022
Casina Dei Preti - Conversano

- Aiuto al capo partita nella preparazione degli alimenti.
- Mantenimento dell'igiene e della pulizia della cucina e delle attrezzature.
- Responsabilità e autonomia nell'applicazione delle regole del sistema HACCP.
- Verifica periodica delle temperature di celle e frigoriferi per la conservazione degli alimenti.
- Supporto allo chef nel coordinamento e nella pianificazione di tutte le attività relative alla cucina.

Panettiere fornaio 06/2018 - 07/2021
Dolce Pane - Rutigliano

- Gestione e rotazione delle scorte di magazzino e collaborazione nelle relazioni dei rapporti con i fornitori.
- Preparazione degli ingredienti per la realizzazione della produzione giornaliera.
- Realizzazione di diverse tipologie di pane e panificati in base a ricorrenze ed esigenze specifiche della clientela.
- Pulizia e igienizzazione approfondita delle attrezzature e dei macchinari utilizzati per la preparazione dei prodotti.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Diploma di maturità: Enogastronomia, 2023
I.I.S.S Consoli Pinto - Castellana Grotte

Domenico Angelillo