



## Massimo Vanon

**Nazionalità:** Italiana **Data di nascita:** 28/07/1969 **Sesso:** Maschile

☎ **Numero di telefono:** (+39) 3473392722 ✉ **Indirizzo e-mail:** [massimovanon@gmail.com](mailto:massimovanon@gmail.com)

📞 **Whatsapp Messenger:** +39 3473392722 🌐 **Sito web:** <https://massimovanon.wixsite.com/cucinare>

📍 **Abitazione:** Via della Barca n°3, 34075 San Canzian d'Isonzo (Italia)

### PRESENTAZIONE

Sono cuoco professionista con pluridecennale esperienza, tra alberghi di varie categorie, ristoranti di vario genere, mense e self service. Ho potuto acquisire molte conoscenze e competenze che tuttora sviluppo. Vengo apprezzato per la capacità di lavorare in gruppo, il mio senso di responsabilità, flessibilità e impegno sono parte della mia personalità.

Nel 2020, visto il blocco, ho fatto un corso sulla gestione del verde ed ho trovato nuovi sbocchi lavorativi. Questo mi ha dato la possibilità di rimettermi in gioco e poi di ripartire con il lavoro di cuoco con nuovo entusiasmo e motivazione.

### ESPERIENZA LAVORATIVA

#### Capocuoco

**Comune di Duino- Aurisina** [ 04/10/2021 – 05/08/2022 ]

Città: Duino- Aurisina (Trieste)

Paese: Italia

Cuoco responsabile della cucina e della preparazione dei piatti per la mensa delle scuole di competenza del comune di Duino- Aurisina.

#### Sous Chef

**Rhul Beach Hotel** [ 18/05/2021 – 31/08/2021 ]

Città: Jesolo Lido (Venezia)

Paese: Italia

1. Chef oltre a cucinare e dirigere il personale, responsabile della cucina e degli acquisti.

#### Costruzione e gestione di giardini con prati, piante ed alberi

**Az. Agr. Vivai Olivio Toffoli di Aldo Toffoli srl** [ 17/11/2020 – 30/04/2021 ]

Città: Azzano Decimo (Pn)

Paese: Italia

1. Potatura anche su piattaforme mobili di alberi e siepi
2. Piantumazione in terra e in vaso di piante ed alberi
3. Trasporto ramaglie e scarti lavorazione di giardini e prati
4. Sistemazione di giardini in multipli aspetti

#### Chef

**Ristorante " Il Gatto che ride" di s.n.c. Gioele di Fregonese Elena e Giovanni** [ 04/2019 – 09/2019 ]

Città: Jesolo Lido (VE)

Paese: Italia

Mansioni: Chef oltre a cucinare e dirigere il personale, responsabile della cucina e degli acquisti.

## **Chef**

**Ristorante " Il Gatto che ride" di s.n.c. Gioele di Fregonese Elena e Giovanni** [ 04/2018 – 09/2018 ]

Città: Jesolo lido (VE)

Paese: Italia

Mansioni: Chef oltre a cucinare e dirigere il personale, responsabile della cucina e degli acquisti.

## **Chef**

**Ristorante " Il Gatto che ride " di s.n.c. Gioele di Fregonese Elena e Giovanni** [ 04/2017 – 09/2017 ]

Città: Jesolo Lido (VE)

Paese: Italia

Mansioni: Chef oltre a cucinare e dirigere il personale, responsabile della cucina e degli acquisti.

## **Chef di partita ai secondi**

**Ristorante " Alla Buona Vite "** [ 04/2016 – 09/2016 ]

Città: Grado loc. Boscat (GO)

Paese: Italia

Capo partita responsabile dei secondi piatti

## **Chef**

**Ristorante " Maxi's" in Portopiccolo Resort** [ 07/2014 – 07/2015 ]

Città: Duino-Sistiana (TS)

Paese: Italia

1. Apertura del nuovo ristorante aperto 7 giorni su 7
2. Responsabile della cucina
3. Gestione del personale
4. Gestione degli ordini
5. Supporto nei vari aspetti, sia pratici che organizzativi, alle realtà culinarie del resort (bar, negozio gourmet, pizzeria, secondo ristorante)

## **Chef**

**Ristorante Vegetariano " Nutrymento "** [ 08/2013 – 06/2014 ]

Città: Varese

Paese: Italia

1. Responsabile della cucina self service e del ristorante con cucina vegana, vegetariana, salutistica
2. Gestione del personale
3. Responsabile degli ordini di approvvigionamento del ristorante e self service

## **Chef**

**Hotel " Relais sul Lago "** [ 03/2013 – 07/2013 ]

Città: Varese

Paese: Italia

1. Responsabile della cucina
2. Gestione del personale
3. Responsabile degli acquisti

## **Chef**

**Ristorante Vegetariano " Osteria de la Suca "** [ 04/2012 – 02/2013 ]

Città: Schio (VE)

**Paese:** Italia

1. Responsabile della cucina
2. Responsabile degli acquisti

Avviamento della cucina vegetariana vegana.

### **Chef**

**Presidio Militare dell'esercito** [ 04/2011 – 09/2011 ]

**Città:** Venezia

**Paese:** Italia

1. Responsabile dei banchetti
2. Responsabile della cucina
3. Responsabile degli acquisti

### **Chef**

**Consiglio Regionale Friuli Venezia Giulia** [ 03/2009 – 03/2011 ]

**Città:** Trieste

**Paese:** Italia

1. Responsabile della cucina
2. Responsabile degli acquisti

### **Chef**

**Hotel Regina Adelaide** [ 12/2007 – 10/2008 ]

**Città:** Garda (VR)

**Paese:** Italia

1. Responsabile della cucina
2. Gestione del personale

### **Chef**

**Hotel Palace espace Henri Chenot** [ 10/2006 – 05/2007 ]

**Città:** Merano (BZ)

**Paese:** Italia

1. Responsabile del ristorante italiano interno
2. Responsabile degli ordini del ristorante
3. Co-gestione anche della parte della cucina salutistica dell'hotel

### **Chef**

**Hotel Jolly Tiepolo** [ 04/2005 – 10/2006 ]

**Città:** Vicenza

**Paese:** Italia

1. Responsabile della cucina
2. Gestione del personale

### **Secondo chef**

**Hotel Titano** [ 04/2004 – 11/2004 ]

**Città:** Repubblica di San Marino

**Paese:** San Marino

Vice chef di cucina

## **Secondo Chef esecutivo**

**Hotel " The Westin Europa & Regina "** [ 10/2000 – 09/2004 ]

Città: Venezia

Paese: Italia

Sous chef executive e successivamente chef executive

1. Sostituzione dello Chef
2. Gestione delle cucine e delle brigate assieme allo Chef o al mio secondo Chef

## **Chef**

**Hotel Milano** [ 05/2000 – 09/2000 ]

Città: Grado (GO)

Paese: Italia

1. Responsabile della cucina
2. Responsabile degli acquisti

## **Chef di partita ai primi**

**Hotel Hassler Villa Medici** [ 10/1999 – 02/2000 ]

Città: Roma

Paese: Italia

1. Responsabile dei primi piatti ed antipasti.

## **Esperienze Lavorative precedenti visita il sito**

<https://massimovanon.wixsite.com/cucinare>

## **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

---

### **Attestato HACCP**

**Pedago s.r.l.** [ 09/02/2023 ]

Indirizzo: Castelvetro (Italia)

Normative Haccp

### **Corso Manutenzione delle Aree Verdi**

**Fondazione OSF** [ 07/2020 – 02/2021 ]

Indirizzo: Pordenone (Italia)

Principali materie studiate/competenze professionali acquisite:

200 ore di stage e 218 ore di aula/pratica.

Patentini acquisiti:

1. Formazione teorico/pratica per lavoratori addetti a carrelli semoventi industriali
2. Piattaforma di lavoro mobili elevabili (PLE) con e senza stabilizzatori
3. Abilitazione all'acquisto e all'utilizzo dei prodotti fitosanitari
4. Lavori in quota e dpi di 3 categoria anticaduta
5. Formazione specifica dei lavoratori per settori ad alto rischio

### **Corso di Cioccolateria**

**Civifiorm** [ 10/2018 – 03/2019 ]

Indirizzo: Trieste (Italia)

Corso per un totale di 100 ore con laboratorio e teoria

1. Temperaggi del cioccolato
2. Tecniche di sculture in cioccolato
3. Tecniche di fabbricazione di cioccolatini

4. Studio e tecniche delle Ganache e le loro conservazioni
5. Studio normative igienico sanitarie

### **Dolci Vegani della Salute**

**Chef Simone Salvini** [ 31/10/2017 – 01/11/2017 ]

Indirizzo: Milano (Italia)

1. Elaborazioni di dolci vegani salutistici
2. Studio delle materie prime per i dolci salutistici

### **La Cucina Salutistica**

**Chef Simone Salvini** [ 31/10/2016 – 03/11/2016 ]

Indirizzo: Milano (Italia)

1. Elaborazioni di piatti salutistici
2. I vari aspetti del cibo e la salute

### **Gestione delle Risorse Umane**

**H. Europa & Regina** [ 10/2002 – 10/2002 ]

Indirizzo: Venezia (Italia)

1. Corso interno per la gestione del personale.

### **Diploma di Scuola Professionale Alberghiera , qualifica Commis di cucina**

**Istituto Regionale Formazione Professionale Friuli Venezia Giulia** [ 10/1983 – 08/1985 ]

Indirizzo: Piano d'Arta (Italia)

Voto finale: 8\10

Scuola professionale teorico pratica sul tema: La ristorazione

### **COMPETENZE DIGITALI**

---

Utilizzo del browser / Posta elettronica / Google / Windows

### **PATENTE DI GUIDA**

---

**Patente di guida:** A

**Patente di guida:** B

### **ESPERIENZE PROFESSIONALI PARTICOLARI**

---

#### **Consulenza sull'organizzazione e gestione in tutti gli aspetti pratici della cucina**

[ 2010 – Attuale ]

1. Attrezzature
2. Organizzazione della struttura fisica della cucina
3. Organizzazione del processo produttivo
4. Gestione dei fornitori
5. Food cost
6. Gestione del personale
7. Gestione del menù e approvvigionamenti

#### **Cucina per corsi residenziali in Sicilia, Toscana e colline vicentine**

[ 2008 – Attuale ]

Ho cucinato per corsi di crescita personale residenziali in Sicilia, Toscana e colline vicentine.

Tuttora pratico.

## **Corsi di cucina**

[ 2010 – 2016 ]

Ho organizzato corsi di cucina con varie tematiche dalla cucina classica, internazionale, vegetariana passando anche per quella vegana e salutistica.

## **Prodotti biologici della Coop " Vivi Verde "**

[ 11/2013 – 11/2013 ]

Ho cucinato per la presentazione dei cibi biologici in versione vegetariana e vegana della Coop di Varese per un totale 1200 persone in piedi.

## **Festa del Redentore a Venezia**

[ 07/2011 – 07/2011 ]

Preparato la cena di Gala del Redentore per 320 persone al circolo degli ufficiali dell'Esercito

---

*Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".*