

ลูก้า เบียนคิ

ซูเชฟ

ข้อมูลติดต่อ

อีเมล: luca.bianchi@example.com

โทรศัพท์: +39 320 123 4567

ที่อยู่: มิลาน, อิตาลี

<https://linkedin.com/in/lucabianchi> | <https://lucacooks.it>

วันเกิด: 1991-11-02

สัญชาติ: อิตาลี

สรุปโปรไฟล์

ซูเชฟที่มีประสบการณ์ในร้านอาหารอิตาเลียนชั้นสูงและการจัดงานที่ทันสมัย โดยมุ่งเน้นที่ความสม่ำเสมอและความปลอดภัยของอาหาร

ประสบการณ์ทำงาน

ซูเชฟ — Trattoria Milano (มิลาน, อิตาลี)

ก.พ. 2021 – ปัจจุบัน

- ดูแลสายร้อนและเมนูพิเศษประจำวันสำหรับ 200 ที่นั่ง/คืน
- ฝึกอบรมพ่อครัวรุ่นเยาว์ 6 คนเกี่ยวกับพาสต้าและซอส

เทคโนโลยี: อาหารอิตาเลียน, ความปลอดภัยของอาหาร, วิศวกรรมเมนู

โปรเจกต์

เมนูพิเศษ Zero Waste — ความยั่งยืน

เมนูพิเศษประจำสัปดาห์ที่ใช้เศษและส่วนเกินเพื่อลดขยะ 25%

เม.ย. 2023 – ต.ค. 2023

การศึกษา

ประกาศนียบัตร — ALMA La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

คณะ: ศิลปะการประกอบอาหาร • สาขา: การทำอาหารมืออาชีพ

2010 – 2012

ทักษะ

- อาหารอิตาเลียน
- ซอส
- ทักษะการใช้มีด
- การจัดจาน
- ความปลอดภัยของอาหาร
- สินค้าคงคลัง

ใบรับรอง

- HACCP Certification

ภาษา

- ภาษาอิตาลี — ภาษาแม่

- ภาษาอังกฤษ — คล่องแคล่ว