

Massimo Rubino



ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Consulente di cucina Tenuta Cerreto – Calvi risorta, Caserta

02/2018 – ad oggi

- Formazione e supervisione di team multidisciplinari per garantire il raggiungimento degli obiettivi aziendali.
- Conduzione di analisi di mercato per identificare opportunità di crescita e sviluppo strategico.
- Sviluppo e implementazione di strategie di miglioramento continuo per ottimizzare i processi aziendali.

Chef di cucina ELIOR ristorazione SPA – Sant'Antimo, Napoli

11/2017 – ad oggi

- Formazione del personale di cucina sulle tecniche di cottura avanzate e sui protocolli di sicurezza alimentare.
- Ottimizzazione dei processi di cucina per ridurre gli sprechi e migliorare l'efficienza operativa.
- Realizzazione di eventi speciali e catering, garantendo la personalizzazione del servizio in base alle richieste del cliente.
- Gestione della brigata di cucina, supervisione della preparazione dei piatti e mantenimento degli standard di qualità.

Chef di cucina Serist – Capua, Caserta

07/2013 – 10/2017

- Formazione del personale di cucina sulle tecniche di cottura avanzate e sui protocolli di sicurezza alimentare.
- Ottimizzazione dei processi di cucina per ridurre gli sprechi e migliorare l'efficienza operativa.

Chef di cucina Tavola del barone – Aversa, Caserta

02/2012 – 06/2013

- Formazione del personale di cucina sulle tecniche di cottura avanzate e sui protocolli di sicurezza alimentare.
- Ottimizzazione dei processi di cucina per ridurre gli sprechi e migliorare l'efficienza operativa.
- Sviluppo di menu innovativi in linea con le tendenze culinarie e gestione del budget per gli alimenti.

Chef di cucina Quich-Breck – San Nicola la strada , Caserta

02/2007 – 06/2013

- Formazione del personale di cucina sulle tecniche di cottura avanzate e sui protocolli di sicurezza alimentare.
- Ottimizzazione dei processi di cucina per ridurre gli sprechi e migliorare l'efficienza operativa.
- Gestione della brigata di cucina, supervisione della preparazione dei piatti e mantenimento degli standard di qualità.

Cuoco capo partita Grand Hotel Vanvitelli – San Marco Evangelista, Caserta

11/2000 – 02/2007

- Gestione della partita di cucina specifica (antipasti, primi, secondi, contorni, pasticceria) garantendo l'eccellenza nella preparazione.
- Mantenimento degli standard igienico-sanitari della propria partita, seguendo le normative HACCP.
- Supervisione delle scorte alimentari, effettuando l'ordinazione e il controllo

CONTATTI



PROFILO PROFESSIONALE

Professionista con esperienza in consulenza tecnica e strategie di pianificazione, capace di risolvere problemi complessi con soluzioni innovative. Conoscenza approfondita del settore e abilità nel guidare team verso il successo. Professionista [Tipologia] lungimirante con un passato di [Numero] anni di successi nell'assistenza alle organizzazioni nell'ottimizzare e razionalizzare i processi interni per raggiungere la massima efficienza, produttività e profitti. Manager di lungo corso, con profonda conoscenza di tutto ciò che riguarda il proprio ruolo, dalle vendite alle operazioni.

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Consulenza tecnica e professionale
- Conoscenza del settore
- Strategie di pianificazione
- Abilità di problem-solving

LINGUE

Inglese

A1

qualitativo delle materie prime.

■ **Cuoco capo partita** Cristina Park Hotel – Montesarchio, Benevento

04/1998 – 11/1999

- Formazione dei cuochi junior e degli apprendisti, fornendo direttive chiare e monitorando il loro progresso.
- Gestione della partita di cucina specifica (antipasti, primi, secondi, contorni, pasticceria) garantendo l'eccellenza nella preparazione.

■ **Cuoco capo partita** Hotel la Meridiana – Marina Romea, Ravenna

05/1996 – 10/1997

- Formazione dei cuochi junior e degli apprendisti, fornendo direttive chiare e monitorando il loro progresso.
- Gestione della partita di cucina specifica (antipasti, primi, secondi, contorni, pasticceria) garantendo l'eccellenza nella preparazione.



ISTRUZIONE E FORMAZIONE

■ **Diploma di maturita' : Tecnico dei servizi dell ristorazione**

IPSSAR Rainulfo Drengot – Aversa

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

