

Curriculum vitae

INFORMAZIONI PERSONALI

Collini Paolo

Via Vitali n°8, 25088 Toscolano Mademo (Italia)

3358241333 ☎ 0365 644034

paolo.collini@gmail.com

ESPERIENZA PROFESSIONALE

1985–1990

Cuoco

Varie stagioni presso strutture alberghiere sul Lago di Garda

1990–2003

Cuoco/Direttore di cucina

Istituto Clinico Città di Brescia, Brescia (Italia)

Ho cominciato come cuoco capo partita nella Clinica 'Città di Brescia' ed in seguito sono passato a capo cuoco presso la stessa struttura; ho poi ricoperto il ruolo di Direttore delle cucine di tre istituti clinici di Brescia/Bergamo 'S. Anna', 'Zirgogna' e 'Città di Brescia'.

Mi occupavo di:

- Gestione del personale,
- Rapporti con la proprietà (essendo io dipendente di una ditta di ristorazione che lavorava presso le cliniche in appalto),
- Gestione ordini delle derrate,
- Pianificazione del menù,

2003–alla data attuale

Gestore/Chef

Albergo Villa Angela, Toscolano Mademo (Italia)

Gestore della suddetta struttura alberghiera che si occupa anche di servizi catering

- Gestione del personale
- Gestione ordini
- Gestione cucina
- Pianificazione menù
- Pianificazione logistica per servizi catering

2010–2015

Gestore/Chef

Hotel Vittoria, Toscolano Mademo (Italia)

Sono stato Gestore anche di un'altra struttura alberghiera nello stesso Comune

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1984–1987

Diploma di cuoco

Istituto Alberghiero Caterina De Medici, Gardone Riviera (Italia)

Lingua madre	italiano
Competenze comunicative	- ottime competenze relazionali all'interno dell'ambito di lavoro e con i clienti
Competenze organizzative e gestionali	- buone competenze di team-leading acquisite nelle miei precedenti esperienze come dirigente e gestore di un team di 10 persone
Competenze professionali	- Buona padronanza dei processi di controllo di qualità nell'acquisto della merce - Ricerca di prodotti secondo prezzo/qualità - Conoscenza delle attrezzature professionali che riguardano la conservazione/lavorazione dei cibi - Conoscenza dei metodi Haccp per la conservazione e dei processi igienico sanitari

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Certificazioni	- Attestato responsabile del controllo qualità (Haccp) - Attestato RIs del personale - Attestato responsabile sicurezza sul lavoro - Corsi di aggiornamento presso Scuola Castalimont Brescia: Catering e fingerfood Banchettistica Dolci al piatto Gestione Catering and Banqueting
----------------	---

"Autorizzo il trattamento dei miei dati personali, ai sensi del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003"