

MARCO MATTETTI

VIA CASTELLO 62, 29010 ROTTOFRENO PC

MOB.+393462353924

Marco_mattetti@yahoo.it

OBIETTIVO

Le svariate esperienze maturate in diverse aziende, ma accomunate dallo stesso elemento che è l'organizzazione, unitamente ad un grande entusiasmo ed attaccamento al lavoro, mi hanno consentito di raggiungere l'attuale livello di preparazione. Ho avuto la fortuna di incontrare da circa due anni la TUTOR Spa ed aver iniziato una collaborazione come docente, scoprendo un mondo che non conoscevo ma che mi attrae molto, quello della formazione con e per persone svantaggiate. Dopo circa un anno che progetto il mio ristorante con formazione per persone svantaggiate nasce La Cooperativa RADICI, il mio sogno.

ESPERIENZA

I° Chef di Cucina presso Scuola Laboratorio MyService;

da gennaio 2015 ad Agosto 2018, la mansione prevedeva la gestione autonoma del reparto di cucina, scelta e contatti con i fornitori e gestione del personale del reparto di cucina e lavaggio.

Ad oggi Consulente di Cucina presso Svariate strutture Ricettive, Docente presso Myservice, Accademia del Gusto e TUTOR SPA.

Aarhus Danimarca Chef Di Cucina Livello presso Ristorante Villania riconoscimento Michelin

Milano. Chef Executive di cucina I° Livello presso Royal Garden Hotel Assago (MI)*****L

Piacenza Chef capo cuoco I° Livello presso il ClassHotel *****S PC

Baschi Chef di partita presso Ristorante Vissani

Cortina D'Ampezzo Capo cuoco presso Rifugio Scoiattoli

Roanne Commis di cucina presso Restaurant Troisgros

Erbusco Commis di cucina presso L'Albereta Relais & Chateaux

Roma Chef di partita presso Grand Hotel Excelsior

ISTRUZIONE E CORSI

Milano		Corso "Wine and chocolate" il cioccolato in cucina
Roma		Corso "Pesce del Mediterraneo" presso Città del gusto
Tokyo		Lavoro, stage di 13 mesi per perfezionare le preparazioni di "Sushi"
Roma		Corso di "pasticceria al cucchiaino"
Terni		Corso di specializzazione per panificatori
Senigallia		Corso per preparazioni creative con il pesce "Moreno Cedroni"
Rieti	1997	Diploma IPPSAR presso Istituto Alberghiero di Rieti
Tolentino	1993	Corso di Formazione professionale per addetti alla ristorazione

LINGUE

INGLESE Livello A2/B1

FRANCESE Livello A1/A2

CONOSCENZE INFORMATICHE

Sistemi Operativi: Windows (pacchetto Office), IOS, Fidelio (Micros, Material Control)

PATENTE DI GUIDA

In possesso della patente di guida categoria D

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Marco Mattetti