



Francesco Stabile



ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Chef executive Europa Group - Bibione, VE
03/2024 - 11/2024

- Collaborazione con il team di sala per assicurare un servizio impeccabile e una eccellente esperienza culinaria.
- Gestione della brigata di cucina, coordinando il lavoro di chef, sous-chef e cuochi.
- Ottimizzazione dei processi di preparazione dei piatti per migliorare l'efficienza operativa.
- Supervisione degli ordini di materie prime, garantendo la freschezza e la qualità dei prodotti.
- Sviluppo di menu innovativi, rispettando i budget e gli standard qualitativi richiesti.
- Formazione del personale di cucina sulle tecniche culinarie avanzate e sulla sicurezza alimentare.
- Supervisione della brigata di cucina, favorendo un ambiente di lavoro collaborativo e garantendo tempi e qualità.
- Coordinamento del personale di cucina, assegnazione dei compiti, definizione dei turni di riposo e della copertura delle assenze.
- Controllo della corretta applicazione dei principi di conservazione e non contaminazione dei cibi.
- Definizione dei criteri quantitativi ed estetici dell'impiattamento, curandone i minimi dettagli.
- Supervisione della pulizia della cucina secondo gli standard adeguati al contesto e alle normative di igiene.
- Verifica del pieno rispetto delle normative igieniche e dell'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale.
- Definizione del menù in base alla proposta gastronomica del ristorante e alla disponibilità delle materie prime.
- Aggiornamento costante in merito a regimi alimentari restrittivi, intolleranze e allergie.
- Selezione dei migliori fornitori e gestione degli ordini e della spesa.
- Attività di tutoraggio per apprendisti e stagisti, garantendone la formazione.
- Determinazione dei prezzi sul menu in base all'oscillazione dei costi delle materie prime.
- Organizzazione scrupolosa delle postazioni di lavoro e delle mansioni della brigata di cucina.
- Ideazione di menu stagionali proponendo piatti innovativi e ricercati.
- Gestione e organizzazione della cucina per ottimizzare i tempi e ridurre gli sprechi.
- Controllo dei procedimenti di cottura in base al tipo di preparazione.
- Pianificazione degli approvvigionamenti in base ai menu previsti.
- Adeguamento delle ricette in caso di richieste particolari della clientela.
- Coordinamento del team di cucina per garantire efficienza e collaborazione.
- Ideazione ed elaborazione di menu fissi e a la carte.
- Modifica al momento di piatti in menù per venire incontro a esigenze o richieste particolari dei clienti.
- Predisposizione e riordino di attrezzatura, ingredienti e aree di lavoro prima e dopo ogni servizio.

CONTATTI



Strada provinciale Itri-Sperlonga 40,
04020, ITRI, LT



3479573516



cheffrancesco.stabile@gmail.com



05/01/1990



B

PROFILO PROFESSIONALE

Professionista con oltre 10 anni di esperienza all'estero, esperto in software di elaborazione delle immagini e gestione del controllo qualità. Abile nella comunicazione e nella gestione del team, con una solida capacità decisionale. Capobrigata con solida esperienza nelle cucine di ristoranti alberghi, navi da crociera e catering, acquisendo competenze nell'impiego di metodi di cottura classici e avanzati. Spiccata attenzione nella soddisfazione delle richieste dei clienti, gestendo la brigata con efficienza e puntualità, ponendo sempre l'accento sul rispetto degli standard richiesti, la pulizia e l'innovazione. Cerca una nuova realtà in cui continuare il suo percorso professionale con entusiasmo e passione. Responsabile di cucina con molteplici anni di esperienza nel settore della ristorazione. Ha sempre operato con professionalità e attenzione, riuscendo a costruire brigate affiatate e capaci di crescere costantemente. L'attenzione verso la qualità e l'innovazione sono i suoi punti di forza, rappresentando gli elementi distintivi della sua proposta culinaria. Cerca una nuova realtà in cui potersi mettere in gioco, con la certezza di supportare la

crescita e l'affermazione del ristorante.

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Proficient in office suite tools and digital image processing software.
- Good communication skills acquired during 7 years of work experience in England.
- Quality control, waste management, and profit margin management.
- Leadership, decision-making, and team management.
- Velocità
- Esperienza nella formazione del personale
- Propensione all'innovazione
- Padronanza delle tecniche di impiattamento
- Competenza nella formazione del personale
- Capacità di gestione della brigata
- Conoscenza delle tecniche culinarie
- Doti relazionali e comunicative
- Precisione
- Creatività
- Orientamento al cliente
- Gestione del budget
- Solida preparazione sulle tecniche di cucina
- Problem solving operativo
- Gestione degli ordini
- Abilità di multitasking
- Risoluzione dei problemi
- Organizzazione
- Sensibilità di gusto e olfatto
- Attitudine organizzativa
- Controllo dell'inventario
- Ottima tecnica di impiattamento
- Tecniche di impiattamento e guarnizione
- Adattabilità
- Ricette senza glutine e vegetariane
- Conoscenza della cucina tradizionale italiana
- Esperienza nella creazione di nuove ricette e abbinamenti
- Resistenza fisica
- Possesso di HACCP
- Competenze enogastronomiche
- Metodi di pulizia e sanificazione
- Uso degli utensili da cucina

- Verifica dei livelli di provviste e preparazione degli ordini di l'acquisto delle materie prime evitando l'esaurimento delle scorte.
- Gestione completa delle scorte, dall'invio degli ordini ai fornitori alla ricezione e al corretto stoccaggio.
- Applicazione delle normative igienico-sanitarie per la conservazione degli alimenti.
- Pianificazione e verifica delle attività di pulizia e sanificazione di superfici e attrezzature al termine di ogni attività.

CHEF EXECUTIVE Hotel Italia Lignano Sabbiadoro - Lignano Sabbiadoro, ITALIA

03/2023 - 10/2023

- Preparazione, cucina e presentazione di un ciclo di 15 menù, più pranzo, menù snack, aperitivo e mezza pensione e a la carte
- Supervisione degli ordini di materie prime, garantendo la freschezza e la qualità dei prodotti.
- Collaborazione con il team di sala per assicurare un servizio impeccabile e una eccellente esperienza culinaria.
- Sviluppo di menu innovativi, rispettando i budget e gli standard qualitativi richiesti.
- Ottimizzazione dei processi di preparazione dei piatti per migliorare l'efficienza operativa.
- Supervisione della brigata di cucina, favorendo un ambiente di lavoro collaborativo e garantendo tempi e qualità.
- Coordinamento del personale di cucina, assegnazione dei compiti, definizione dei turni di riposo e della copertura delle assenze.
- Preparazione di panificati e prodotti di pasticceria.
- Cura dell'impiattamento per una presentazione gradevole delle pietanze.
- Preparazione delle pietanze seguendo le ricette di riferimento.
- Ricerca e rifornimento di ingredienti freschi da aziende agricole locali per garantire un'alta qualità e un minor costo.
- Controllo dei procedimenti di cottura in base al tipo di preparazione.
- Selezione di ingredienti freschi e di alta qualità individuando i migliori fornitori.
- Adeguamento delle ricette in caso di richieste particolari della clientela.
- Gestione e organizzazione della cucina per ottimizzare i tempi e ridurre gli sprechi.
- Pianificazione degli approvvigionamenti in base ai menu previsti.
- Coordinamento del team di cucina per garantire efficienza e collaborazione.
- Ideazione di menu stagionali proponendo piatti innovativi e ricercati.
- Collaborazione costante con il responsabile di sala per garantire l'efficienza del servizio.
- Rispetto degli standard di sicurezza alimentare e delle normative igieniche.

CHEF DE CUISINE VIRGIN VOYAGES - Miami, Florida

01/2019 - 10/2022

- Descrizione della società: CHEF DE CUISINE A BORDO DELLA NAVE DA CROCIERA SCARLET LADY
- GESTIONE 46 CHEFS E 3 RISTORANTI
- Mantenimento degli standard di qualità dei piatti presentati, assicurando la soddisfazione del cliente.
- Gestione della brigata di cucina, coordinamento dei turni e supervisione della preparazione dei piatti.
- Sviluppo di nuove ricette e tecniche di cottura per migliorare l'offerta culinaria.

- Capacità di pianificazione
- Tecniche di lavorazione delle materie prime
- Resistenza allo stress
- Controllo qualità
- Gestione del rischio
- Conservazione degli alimenti
- Tecniche di preparazione e cottura
- Metodi di conservazione degli alimenti
- Gestione del magazzino
- Teamworking

LINGUE

Italiano Madrelingua

Inglese C2

Esperto

Spagnolo C1

Avanzato

Tedesco A2

Base

- Preparazione dei piatti con costante attenzione ai dettagli e alla qualità.
- Gestione completa delle scorte, dall'invio degli ordini ai fornitori alla ricezione e al corretto stoccaggio.
- Pianificazione e verifica delle attività di pulizia e sanificazione di superfici e attrezzature al termine di ogni attività.
- Organizzazione scrupolosa delle postazioni di lavoro e delle mansioni della brigata di cucina.
- Revisione periodica del menù in base alla disponibilità e ai prezzi dei prodotti di stagione.
- Modifica al momento di piatti in menù per venire incontro a esigenze o richieste particolari dei clienti.
- Verifica di porzionatura, qualità e presentazione dei piatti in uscita.
- Ricerca e rifornimento di ingredienti freschi da aziende agricole locali per garantire un'alta qualità e un minor costo.
- Organizzazione delle procedure di cucina per abbattere i tempi di servizio ed evitare sprechi di lavoro e materie prime.
- Pianificazione degli approvvigionamenti in base ai menu previsti.
- Cura dell'impattamento per una presentazione gradevole delle pietanze.
- Gestione e organizzazione della cucina per ottimizzare i tempi e ridurre gli sprechi.
- Preparazione delle pietanze seguendo le ricette di riferimento.
- Collaborazione costante con il responsabile di sala per garantire l'efficienza del servizio.
- Adeguamento delle ricette in caso di richieste particolari della clientela.
- Coordinamento del team di cucina per garantire efficienza e collaborazione.

CHEF AI SECONDI RISTORANTE L'ARAGOSTA VENTOTENE - Ventotene 07/2019 - 10/2019

- COTTURA PRINCIPALMENTE DI SECONDI DI PESCE DATE LE QUANTIA'; ORDINI, E CONTROLLO DEI COSTI DEL PRODOTTO

EXECUTIVE CHEF I CONTI DI SAN BONIFACIO - Toscana 02/2019 - 06/2019

- Descrizione della società: EXECUTIVE CHEF
- COMPLETA ORGANIZZAZIONE DEGLI EVENTI DELLA PORTATA DI 120/150 PERSONE
- FORMAZIONE DEL PERSONALE, DEI MENU, FERREA COLLABORAZIONE CON FORNITORI E SCELTA DELLE MATERIE PRIME MINUZIOSA LA QUALITÀ RICHIESTA, PREPARAZIONE DELLA MISE EN PLACE A LA' CARTE E PER LE COLAZIONI, CON GLI CHEF GIOVANI IN CUCINA, TURNAZIONI E FOOD COST
- EXECUTIVE CHEF

CHEF IL MACELLO 02/2019 - 02/2019

- Descrizione della società: TIPICO RISTORANTE A BASE DI CARNE
- DAI TAGLI PIU' PREGIATI A QUELLI PIU' POVERI
- CAPIENZA 130 COPERTI, FORMAZIONE DEI MENU, FORMAZIONE DEL PERSONALE E STRETTO, CONTATTO CON I FORNITORI
- TIPICO RISTORANTE A BASE DI CARNE

CHEF MAGNI, RESORT AND SPA EDEN GAETA - Gaeta 06/2018 - 11/2018

- Gestione di una cucina di 15 cuochi per eventi e 6 a la carte, organizzazione di

eventi di 150/200 invitati

- Controllo scarto e food cost, preparazione e produzione

SOUS CHEF Hotel the hospital club - London

09/2017 - 05/2018

- Settore Cucina, gestione di un team di 15 cuochi, controllo degli ordini, food cost, stretta collaborazione con il capo cuoco, gestione dell'andamento tecnico del servizio
- Controllo scarto e margine di guadagno dell'azienda
- Formazione ed educazione del personale

SOUS CHEF STEFANO CAVALLINI 1 MICHELIN STAR - LONDRA

08/2016 - 09/2017

- Supervisione della pulizia della cucina e del rispetto delle norme igienico-sanitarie.
- Preparazione di piatti complessi, rispettando le ricette e gli standard di qualità.
- Sviluppo di nuovi piatti in collaborazione con lo chef, innovando il menu.
- Controllo delle scorte di alimenti, ordinando materie prime e gestendo il magazzino.
- Assistenza allo chef nella gestione delle attività quotidiane e nel mantenere l'ordine e la disciplina in cucina.
- Supervisione alla manipolazione e controllo delle temperature di tutti i prodotti alimentari.
- Verifica della realizzazione dei piatti secondo le ricette e in conformità con gli standard richiesti.
- Pianificazione e direzione delle operazioni di preparazione degli ingredienti e delle attrezzature di cucina.
- Preparazione di antipasti, primi, secondi, contorni e dessert.
- Selezione di ingredienti freschi e di alta qualità individuando i migliori fornitori.

JUNIOR SOUS CHEF The Shard - London

03/2015 - 09/2016

- Menu con il capo chef, controllo della lista e delle sezioni della mise en place, talvolta comando del pass, controllo della lista degli ordini e del cibo mancante per tutte le stazioni, controllo dell'etichette e corretta area di pulizia

CHEF DE PARTIE THE MAGAZINE RESTAURANT - London

05/2009 - 10/2009

- Controllo delle temperature, controllo delle fatture, controllo del cibo, pianificazione del menu con il capo chef, controllo della lista e delle fatture, controllo del cibo, pianificazione del menu con il capo chef



ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Triennale : FOOD AND BEVERAGE ECONOMY

London economy school - LONDRA, 04/2015

DIPLOMA ISTITUTO ALBERGHIERO

ANGELO CELLETTI - Riccione, 06/2009

Media dei voti: 85/100



CUSTOM



EXECUTIVE CHEF



CERTIFICAZIONI

HACCP
FOOD COST
PRIMO SOCCORSO
ANTINCENDIO

Francesco Stabile