



Francesco Stabile



ESPERIENZE PROFESSIONALI

Personal chef (chef a domicilio) temp. Lifechefevolution - Roma, Roma
11/2025 - ad oggi

- Pianificazione e esecuzione di menu personalizzati in base alle esigenze dei clienti, mantenendo l'alta qualità dei cibi.
- Organizzazione di eventi al fine di creare esperienze positive e coinvolgenti per i clienti supervisionando le varie attività in tutte le fasi della loro permanenza.
- Gestione delle risorse economiche per assicurare i margini di profitto definiti per le attività.

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

- Ideazione ed elaborazione di menu fissi e a la carte.
- Verifica dei livelli di provviste e preparazione degli ordini di l'acquisto delle materie prime evitando l'esaurimento delle scorte.
- Preparazione delle pietanze seguendo le ricette di riferimento.
- Formazione del personale di cucina sulle tecniche culinarie avanzate e sulla sicurezza alimentare.
- Gestione della brigata di cucina, coordinando il lavoro di chef, sous-chef e cuochi.
- Selezione dei migliori fornitori e gestione degli ordini e della spesa.
- Organizzazione scrupolosa delle postazioni di lavoro e delle mansioni della brigata di cucina.
- Applicazione delle normative igienico-sanitarie per la conservazione degli alimenti.

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.
- Sviluppo di menu innovativi, rispettando i budget e gli standard qualitativi richiesti.
- Ricerca e rifornimento di ingredienti freschi da aziende agricole locali per garantire un'alta qualità e un minor costo.
- Collaborazione costante con il responsabile di sala per garantire l'efficienza del servizio.
- Coordinamento del team di cucina per garantire efficienza e collaborazione.
- Coordinamento del personale di cucina, assegnazione dei compiti, definizione dei turni di riposo e della copertura delle assenze.

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
- Gestione della brigata di cucina, coordinamento dei turni e supervisione della

CONTATTO



Via Raffaele Conforti , 00166, Roma, Roma



3479573516



cheffrancesco.stabile@gmail.com



05/01/1990



B

SITI WEB, PROFILI, PORTFOLIO

- <https://lifechefevolution.com/>

PROFILO PROFESSIONALE

Cuoco con esperienza di cucina nazionale ed internazionale, leader esperto nella gestione di team, con capacità organizzative. Eccellente comunicatore in diverse lingue, abile nel controllo qualità e gestione del rischio. Innovativo nella creazione di ricette e gestione del budget, con competenze enogastronomiche e tecniche di impiattamento. Cerco realtà solide per attuare un percorso a lungo termine.

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
- 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
- Ricette senza glutine e vegetariane
- Conoscenza della cucina tradizionale italiana
- Esperienza nella creazione di nuove ricette e abbinamenti
- Possesso di HACCP
- Competenze enogastronomiche
- Capacità di pianificazione
- Tecniche di lavorazione delle materie prime
- Controllo qualità
- Gestione del rischio
- Conservazione degli alimenti
- Metodi di conservazione degli alimenti
- Gestione del magazzino

LINGUE

Italiano Madrelingua

Inglese C2
Esperto

Spagnolo A1
Principiante

preparazione dei piatti.

- Organizzazione scrupolosa delle postazioni di lavoro e delle mansioni della brigata di cucina.
- Verifica di porzionatura, qualità e presentazione dei piatti in uscita.
- Organizzazione delle procedure di cucina per abbattere i tempi di servizio ed evitare sprechi di lavoro e materie prime.
- Cura dell'impiattamento per una presentazione gradevole delle pietanze.
- Coordinamento del team di cucina per garantire efficienza e collaborazione.
- Mantenimento degli standard di qualità dei piatti presentati, assicurando la soddisfazione del cliente.

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 04/2019 - 06/2019

- COMPLETA ORGANIZZAZIONE DEGLI EVENTI DELLA PORTATA DI 120/150
- Gestione e organizzazione della cucina per ottimizzare i tempi e ridurre gli sprechi.
- Ricerca e rifornimento di ingredienti freschi da aziende agricole locali per garantire un'alta qualità e un minor costo.

CHEF IL MACELLO 11/2018 - 04/2019

- 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.
- 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.

- Preparazione di antipasti, primi, secondi, contorni e dessert.
- Selezione di ingredienti freschi e di alta qualità individuando i migliori fornitori.
- Preparazione di piatti complessi, rispettando le ricette e gli standard di qualità.

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 Oxo tower (Harvey Nichols) - London

11/2009 - 10/2013

- 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

Corsi aziendali: FOOD AND BEVERAGE ECONOMY

London economy school - LONDRA, 04/2015

DIPLOMA ISTITUTO ALBERGHIERO: Scienze gastronomiche

ANGELO CELLETTI - Riccione, 06/2009

Media dei voti: 85/100



COSTUME

EXECUTIVE CHEF



LINGUE

2,A2,5,C1,6,C2



CERTIFICAZIONI

HACCP
FOOD COST
PRIMO SOCCORSO
ANTINCENDIO