



GIORGIO GRASSIA

Data di nascita: 1998/04/20 | Nazionalità: Italiana

Istruzione e formazione

Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica

2018/11/04 - 2019/06/12

Agenzia Provinciale Per Le Attività Formative. Centro di Formazione Professionale Alberghiero (C.F. | Casargo, Italia)

Votazione finale pari a 77/100, settantasette/centesimi

Campi di studio Istituto professionale alberghiero | **Livello EQF:** 5 |
Sito Internet: www.cfpacasargo.it

Centro Wall Street English di Lecco 2019/05/03 - 2019/06/05

Centro di Formazione Professionale Alberghiero (C.F.P.A) | Casargo, Italia

Si attesta che il livello comunicativo dello studente è pari ad un A1 del quadro comune Europeo di riferimento per la conoscenza della lingua.

Campi di studio Aiuto cuoco | **Livello EQF:** 3 | **Indirizzo** Località
Piazzo23831

Gara gastronomica internazionale "6°

Wellness & Zero Waste - F&B Contest Casargo 2019 2019/03/17 - 2019/03/22

Centro di formazione professionale alberghiero (C.F.P.A) | Casargo, Italia

Indirizzo Località Piazzo23831

Diploma di scuola secondaria

2013/09/11 - 2016/06/12

I.I.S.S. "Enrico Medi" | Randazzo, Italia

Indirizzo Via Papa Giovanni Paolo||95036

Attestato di Partecipazione al corso "A scuola d'Accoglienza "

2013/06/13 - 2013/06/14

I.I.S.S. "Enrico Medi" | Randazzo

Progetto "Borsa Arca" certificazione dell'esperienza di tirocinio presso (Scalea)

2015/05/15 - 2015/05/15

I.I.S.S. "Enrico Medi" | Randazzo, Italia

Puntualità, relazionarsi in un contesto lavorativo.

Autonomia nello svolgimento dei compiti assegnati

Attestato di Partecipazione al corso di pasticceria (dolce/salata)

2014/03/13 – 2014/03/25

I.I.S.S. "Enrico Medi" | Randazzo

Attestato di formazione del personale alimentare

2013/02/25 – 2013/02/28

I.I.S.S. "Enrico Medi" Randazzo | Italia

Esperienza lavorativa

Addetto alla produzione dolciaria

2023/10/02 – 2024/08/12

Antichi Sapori Dell'Etna | Bronte, Italia

Addetto alla produzione di prodotti lieviti.

Sistemazione del piano di lavoro.

Responsabilità della cottura dei prodotti lievitati.

Addetto alla tostatura della frutta secca.

Impresa o settore Altre attività di servizi | **Dipartimento:** Servizio alimentare

Chef Entremetier

2023/05/29 – 2023/11/24

San Domenico Family Hotel | Scalea, Italia

- Preparazione di salse, verdure e uova

- Preparazione e responsabile nella gestione della partita dei primi piatti

- Sistemazione della merce negli scaffali di magazzino

Impresa o settore Servizi di alloggio e di ristorazione

Addetto al rifornimento scaffali di supermercato

2022/04/02 – 2022/12/31

Supermercato il Centesimo | Bronte, Italia

- Sistemazione della merce negli scaffali e del magazzino

- Responsabile ortofrutta per un periodo breve

- Rapporti con i fornitori per gli ordini ortofrutticoli imbustate

- Addetto alla cassa

Impresa o settore Altre attività di servizi | **Dipartimento:** Di vendita

Aiuto cuoco / aiuto cameriere

2020/06/24 – 2020/12/31

Murphy's Irish Pub & Co. | Bronte, Italia

• Cottura e servizio degli alimenti e dei piatti in base ai menu pianificati.

• Coinvolgimento positivo con i clienti, per offrire informazioni sul menu e suggerimenti e mostrare un genuino apprezzamento per la loro presenza.

• Ordinazione e commercializzazione dei prodotti offerti.

• Preparazione di tutti gli articoli da cucina e di sala.

Impresa o settore Servizi di alloggio e di ristorazione | **Dipartimento:**

Aiuto cuoco (Addetto agli antipasti, e secondi piatti)

2019/11/11 – 2020/02/09

Feudo Marullo | Bronte, Italia

Preparazione antipasti di casa e decorazione

Pulizia degli attrezzi della cucina

Taglio e cottura della carne

Puntualità ,relazionarsi in un contesto lavorativo.

Cottura e servizio degli alimenti e dei piatti in base ai menu pianificati, ai regimi dietetici, alle ricette, alle porzioni, alle procedure di controllo delle temperature e alle politiche della struttura.

Sito Internet: <http://www.feudomarullo.it/>

Aiuto cuoco (adetto hai secondi piatti)

2019/06/13 – 2019/10/31

Ristorante Momi | Blevio (CO), Italia

Preparazione del servizio

Pulizia pesci del lago di Como (lavarello, Agone) Pulizia del pesce di mare (Calamari, Camberi , Polipo)

Cottura e servizio degli alimenti e dei piatti in base ai menu pianificati, ai regimi dietetici, alle ricette, alle porzioni, alle procedure di controllo delle temperature e alle politiche della struttura.

Impiattamento piatti.

Pulizia Utensili.

Aiuto cuoco (Stage) corso I.F.T.S

2019/01/23 – 2019/04/12

Al Porticiolo 84 (ristorante con una stella Michelin) il ristorante fa parte dell'Associazione J | Lecco, Italia

Pulizia del pesce.(calamari, camberi)

Preparazione servizio

Preparazione e impiattamento snak.

Pulizia utensili e attrezzi

Puntualità , relazionarsi in un contesto lavorativo.

Preparazione impasti lievitati (grissini)

Adetto alla produzione

2017/07/19 – 2018/10/23

Antichi Sapori dell'Etna S.R.L | Bronte, Italia

Preparazione di articoli alimentari in conformità con le linee guida relative alle ricette, allo sporzionamento, alla cottura e al controllo degli scarti.

Verifica delle dimensioni delle porzioni e ottenimento costante di elevati standard alimentari.

Adetto alle preparazione di prodotti lievitati.

Aiuto pizzaiolo

2016/06/16 – 2017/04/14

Pizzeria Europa | Bronte

Cottura e servizio degli alimenti e dei piatti in base ai menu pianificati, ai regimi dietetici, alle ricette, alle porzioni, alle procedure di controllo delle

temperature e alle politiche della struttura.

Coinvolgimento positivo con i clienti , per offrire informazioni sul menu e suggerimenti e mostrare un genuino apprezzamento per la loro presenza.

Ordinazione e commercializzazione dei prodotti offerti.

Aiuto cuoco

2015/06/22 – 2015/09/13

San Domenico Family Hotel

Cottura e servizio degli alimenti e dei piatti in base ai menu pianificati, ai regimi dietetici, alle ricette, alle porzioni, alle procedure di controllo delle temperature e alle politiche della struttura.

Autonomia nello svolgimento dei compiti assegnati.

Puntualità relazionarsi in un contesto lavorativo, lavorare in team.

Impresa o settore Servizi di alloggio e di ristorazione

+ Competenze professionali

Competenze professionali

Buone capacità tecniche-informatiche: utilizzando strumenti di Office.

+ Competenze comunicative e interpersonali

Competenze comunicative e interpersonali.

Ottime competenze relazionali sia nell'ambito lavorativo che sportivo.

+ Competenze organizzative

Competenze organizzative

Buone capacità organizzative del lavoro che prendono vita nell'attività di volontariato che svolgo presso l'associazione "Unitalsi di Bronte " (Unione Nazionale Italiana Trasporto Ammalati a Lourdes e Santuari Internazionali)