



# Rosario Saitta

Data di nascita: 17/10/1968 | Nazionalità: Italiana | Indirizzo: Italia (Abitazione)

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Bronte, Italia

**DIPLOMA DI ELETTROMECCANICA** IPSIA "Enrico Fermi"

Bronte, Italia

**QUALIFICA DI OPERATORE DELLA RISTORAZIONE** Enaip

## ESPERIENZA LAVORATIVA

**CUOCO - RISTORANTE ETNA GARDEN - BRONTE, ITALIA**

**CUOCO - RISTORANTE LA GIARA - VIZZINI, ITALIA**

**CUOCO - RISTORANTE ETNA GARDEN - BRONTE, ITALIA**

**LIBERO PROFESSIONISTA NEL CAMPO DELLA RISTORAZIONE - GUSTO BY SAITTA CATERING** - Attuale - BRONTE, ITALIA

**Gestione materie prime:** Ricevimento, controllo qualità e corretta conservazione degli alimenti.

**Tecniche di taglio:** Utilizzo sicuro e professionale di coltelli e affettatrici per verdure, carni e pesci.

**Basi culinarie:** Preparazione di fondi, salse, primi piatti espressi e tecniche di cottura (vapore, griglia, bassa temperatura).

**Impiattamento:** Cura dell'estetica del piatto e controllo delle porzioni.

**Mise en place:** Allestimento dei tavoli e della sala secondo gli standard del locale.

**Gestione delle comande:** Utilizzo di software gestionali, palmari e comunicazione efficace con la cucina.

**Servizio al cliente:** Accoglienza, accompagnamento al tavolo, presentazione del menu e della carta dei vini

**Certificazione HACCP:** Conoscenza approfondita delle procedure per la sicurezza alimentare e prevenzione delle contaminazioni.

**Gestione Allergeni:** Capacità di informare correttamente il cliente e prevenire contaminazioni crociate.

**Sicurezza sul lavoro:** Conoscenza delle norme antinfortunistiche e uso corretto dei DPI (Dispositivi di Protezione Individuale).

**Sanificazione:** Pulizia accurata dei locali e delle attrezzature secondo i protocolli sanitari.

## COMPETENZE

conservare le materie prime alimentari | utilizzare le tecniche di preparazione degli alimenti | pulire l'area adibita alla preparazione di alimenti | controllare le spese | mantenere un ambiente di lavoro sicuro e igienico | utilizzare le tecniche di riscaldamento degli alimenti | impiegare le tecniche di presentazione delle portate | ordinare le forniture | conservare l'attrezzatura da cucina | Gestione autonoma della posta e-mail

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".