

INFORMAZIONI PERSONALI

Bistocchi Jacopo



📍 via indipendenza 50 Petignano di assisi (PG)

☎ +39 3394350036

✉ jacopo.bisto@gmail.com

🌐 <https://www.facebook.com/jacopo.bistocchi>

💬 Skype jacopo.bistocchi

Sesso Maschio | [Data di nascita](#) 21 Maggio 1993 | [Nazionalità](#) Italiana

OCCUPAZIONE DESIDERATA

Chef de partie

ESPERIENZA PROFESSIONALE

1 marzo 2017-presente

Chef de partie

La Madonnina del pescatore 2** michelin star lungomare italia,11 , 60019 Senigallia (AN)
Addetto alla preparazione di antipasti .

20 giugno 2016 –20 settembre 2016

Demi chef de partie

The savoy grill by Gordon Ramsay 1 savoy Ct, London WC2R 0EU
Addetto alla preparazione di antipasti e primi piatti

1 febbraio 2016 – 19 giugno 2016

Demi chef de partie

Crown Aspinalls 27-28 Curzon St. London W1J 7TJ
Addetto alla preparazione di primi piatti ,carne e pesce

1 June 2014 –30 novembre 2015

Chef de partie

5 hertford street 2-5 Hertford Street, Mayfair, London W1J 7RB
Addetto alla partita dei primi piatti

13 September 2013 – 18 may 2014

Chef de partie

Cacciari's pizzeria restaurant 82 Pembroke road London

Addetto alla partita della carne e del pesce e coordinatore della cucina in assenza dello chef

26 febbraio 2013 – 26 luglio 2013

Stage Alma

Ristorante Zur Rose Herbert Hintner, San Michele Appiano (BZ) (Italia)

Addetto alla predisposizione della linea degli antipasti, addetto alla preparazione delle basi di pasticceria

12 aprile 2010 – 25 aprile 2010

Chef de partie

Hotel lo'spedalicchio*** Costarelli Giancarla, Ospedalichio (PG) (Italia)

Addetto alla preparazione di primi piatti, paste fresche

10 giugno 2009 – 31 agosto 2009

Demi chef

Agriturismo il tiro, Millucci Barbara e Valentina, Bagnaia, Marsciano (PG) (Italia)

Addetto alla preparazione di antipasti

13 aprile 2009 – 26 aprile 2009

Commis di cucina Stage alberghiero

Ai Cavalieri Locanda Walter Passeri, Petignano di Assisi (PG) (Italia)

Addetto alla predisposizione della linea di cucina

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

04 settembre 2012 – 02 agosto
2013

Cuoco professionista della cucina italiana

Alma Scuola internazionale di cucina italiana, Colorno (PR) (Italia)

- Tecniche e pratica di cucina e pasticceria
- La cucina dei territori italiani
- Analisi sensoriale
- Elementi di enologia
- Elementi di gestione del settore food and beverage
- Nutrizione
- Storia e cultura della cucina italiana
- Sicurezza alimentare - HACCP

2007 – 2012

Diploma professionale tecnico di servizi della ristorazione

Istituto professionale di stato per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera, servizi commerciali, Assisi (PG) (Italia)

Cucina ,economia aziendale, inglese e francese, alimentazione, diritto

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	C1	B2	B2	B2	B2
francese	B1	B2	A2	B1	A2
spagnolo	B1	B1	B1	B1	A2

Livelli: A1/A2: Livello base - B1/B2: Livello intermedio - C1/C2: Livello avanzato
[Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

Competenze comunicative Ho una buona predisposizione per le relazioni umane e il lavoro in team mi ha sempre stimolato con entusiasmo. Nel lavoro, sin qui svolto, sono riuscito sempre a instaurare buoni rapporti umani sia con i collaboratori, che con i superiori avendo come dote innata l'ironia e l'ottimismo

Competenze organizzative e gestionali Ho sempre dimostrato attitudine e qualità nel lavoro di squadra dove riesco a prendere iniziative e proporre soluzioni originali, spesso, quando si verificano problemi, riesco a prendere decisioni e gestire la situazione con proposte sempre condivise.

Competenze professionali Uso con disinvoltura tutti i supporti informatici utili sia per la gestione del lavoro che per le attività sociali e di relazione.

Competenze informatiche Ho buone competenze informatiche e riesco ad utilizzare bene tutti i dispositivi elettronici