

INFORMAZIONI PERSONALI



Bordi Matteo

📍 Lausanne (Svizzera)
☎ +41779465795 📠 +393289449064
✉ bordi.matteo.pro@gmail.com

Sesso Maschile | [Data di nascita](#) 07/12/1997 | [Nazionalità](#) Italiana

POSIZIONE RICOPERTA

Chef de partie

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

01/04/2018–alla data attuale

Chef de partie

4**** Novotel Lausanne Bussigny, Bussigny (Svizzera)

- responsabile linea dei caldi
- assistenza allo chef preparazione e guarnizione dei piatti di carne e pesce, banchetti e eventi, gestione della linea dei freddi, elaborazione menu del giorno, gestione degli alimenti e comande
- responsabile apertura e chiusura della cucina
- effettuare un inventario completo
- buona capacità nelle cotture(sottovuoto, bassa temperatura, pastorizzazione, ecc...)
- banchettistica

03/2018–03/2018

Demi-chef de partie

Le Chalet Suisse, Lausanne (Svizzera)

- part time extra
- cucina tipica svizzera

07/2017–01/2018

Chef de partie

Ristorante Farinella, Marsiglia (Francia)

- responsabile linea dei primi, secondi e antipasti
- sostituire lo Chef durante il giorno di riposo
- preparazione e impiattamento primi e secondi
- assistenza allo Chef nelle comande di alimenti, inventario, gestione merce in arrivo dai fornitori, pulizia
- responsabile apertura e chiusura della cucina
- responsabile utensili e macchinari della cucina

07/2017–07/2017

Commis di cucina

Ristorante Farinella, Serravalle Scrivia (AL) (Italia)

- formazione
- assistenza allo Chef nella preparazione e impiattamento di antipasti, secondi e dolci

10/2016–05/2017

Commis di cucina

Ristorante Profumi del Golfo, Bastia Umbra(PG) (Italia)

- responsabile antipasti e secondi di pesce
- tecniche principali di taglio e pulizia pesce
- tecniche principali di cotture (griglia, forno, friggitrice, padella)
- assistenza allo Chef di cucina

08/2015–08/2016 Commis di cucina

Il Cuoco Innamorato, Tordandrea d'Assisi (PG) (Italia)

- part time extra
- responsabile pulizia della cucina
- assistenza allo chef riguardo stoccaggio e controllo del magazzino, preparazione alimenti per grandi eventi, guarnizione dei piatti
- ottima gestione dello stress
- banchettistica
- elaborazione pietanze a vista

07/2014–09/2014 Commis di cucina

Il Cuoco Innamorato, Tordandrea d'Assisi (PG) (Italia)

- responsabile pulizia della cucina
- assistenza allo Chef nella preparazione di antipasti e dolci
- principali tecniche di taglio e cottura degli alimenti

09/2013–09/2013 Commis di cucina

Ristorante Santucci, Santa Maria degli Angeli (PG) (Italia)

- stage
- assistenza allo chef nella preparazione di antipasti e carni

06/2013–08/2013 Commis di cucina

Ristorante La Primula, Alba Adriatica(TE) (Italia)

- responsabile pulizia della cucina
- preparazione e pulizia del pesce
- responsabile antipasti

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

09/2011–07/2016 Diploma d'istituto Alberghiero

Istituto Professionale di Stato servizi per l'enogastonomia e ospitalità alberghiera, servizi commerciali, Assisi (PG) (Italia)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Lingue straniere

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
francese	B1	B1	B1	B1	B1
inglese	A2	A2	A2	A2	A2

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative -Ottima capacità di lavorare in una brigata
 -Ottima capacità di eseguire mansioni

Competenze organizzative e gestionali -Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
 -Capacità di lavorare sotto stress
 -Training gestione del personale

Competenze professionali -Conoscenza della cucina italiana, con particolare riferimento a quella umbra e napoletana, francese e internazionale
 -Padronanza delle principali tecniche di taglio, preparazione, cotture, conservazione degli alimenti
 -Effettuare comande di alimenti
 -Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)
 -Applicare principi di igiene e sicurezza
 -Effettuare un inventario completo

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente autonomo	Utente autonomo	Utente autonomo	Utente base	Utente base

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Altre competenze Attestato HACCP

Patente di guida B