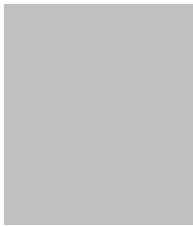


## INFORMAZIONI PERSONALI



## Alessandro Lestini

Via Eugenio Montale 28, 06089 Torgiano PG

☎ 3925003613

alessandrolestini@pec.it

www.alessandrolestini.it

Sesso Maschile | Data di nascita 29/10/1981 | Nazionalità Italiana

ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

Dal 18 Febbraio 2019

## Executive Chef

La Locanda del Cardinale di Assisi

- Responsabile di cucina
- Responsabile del personale di cucina
- Responsabile del Piano di Autocontrollo H.A.C.C.P.
- Responsabile acquisti e stoccaggio magazzino e materie prime
- Gestione menu, ricettario e sistemi di produzione

Dal 30 Agosto 2017  
Al 16 Febbraio 2019

## Executive Chef

Borgobrufa Spa Resort

- Responsabile di cucina
- Responsabile del personale di cucina
- Responsabile del Piano di Autocontrollo H.A.C.C.P.
- Responsabile acquisti e stoccaggio magazzino e materie prime
- Gestione menu, ricettario e sistemi di produzione

Dal 25 Marzo 2015  
al 08 Gennaio 2017

## Executive Chef

Le Tre Vaselle Resort Spa Torgiano Perugia

- Responsabile di cucina
- Responsabile del personale di cucina
- Responsabile del Piano di Autocontrollo H.A.C.C.P.
- Responsabile acquisti e stoccaggio magazzino e materie prime
- Gestione menu, ricettario e sistemi di produzione

Dal 1 Dicembre 2010 al  
30 Giugno 2012

### Executive Chef

Resort Torre de Monaldeschi Mealla Orvieto

- Responsabile di cucina
- Responsabile del personale di cucina
- Responsabile del Piano di Autocontrollo H.A.C.C.P.
- Responsabile acquisti e stoccaggio magazzino e materie prime
- Gestione menu, ricettario e sistemi di produzione

Dal 2 Aprile 2009 al  
17 Ottobre 2010

### Executive Chef

Hotel Spa Borgo Pretale Sovicille Siena

- Responsabile di cucina
- Responsabile del personale di cucina
- Responsabile del Piano di Autocontrollo H.A.C.C.P.
- Responsabile acquisti e stoccaggio magazzino e materie prime
- Gestione menu, ricettario e sistemi di produzione

Dal 7 Dicembre 2008 al  
10 Marzo 2009

### Chef di Cucina e Responsabile della Produzione Sottovuoto e Nuove Tecnologie

Le Tre Corone, La Trattoria di Giovanni Rana Verona

- Responsabile di cucina
- Responsabile del personale di cucina
- Responsabile del Piano di Autocontrollo H.A.C.C.P.
- Responsabile acquisti e stoccaggio magazzino e materie prime
- Gestione menu, ricettario e sistemi di produzione

Da Novembre 2009

### Docente Esterno di Pratica di Cucina, Tecnologie Sottovuoto applicate alla Ristorazione, corso di Tecnologia Cook and Chill applicata alla cucina, presso Università dei Sapori di Perugia e Chef Academy di Terni

- Corso professionale per rilascio qualifica aiuto cuoco, n 18 edizioni\corsi
- Corso Operatore della Ristorazione 1° annualità
- Corso Operatore della Ristorazione 2° annualità
- Corso Operatore della Ristorazione 3° annualità
- Team Building su misura per aziende a struttura complessa ( commissariato )
- Progetti di sensibilizzazione e promozione verso la cucina italiana e umbra attraverso dimostrazioni e show cooking per gruppi di imprenditori e o produttori stranieri

Da Ottobre 2013 a  
Ottobre 2015

### Docente Esterno in collaborazione con agenzia Newton Sole 24 Ore per Carrefour Italia

- Corso di Formazione materie prima e prodotti freschi
- Corso di Formazione costruzione della degustazione e abbinamento
- Team Building

ISTRUZIONE E  
FORMAZIONE

Anno scolastico 1998 \ 2000

**Progetto di Terza Area e conseguente Diploma in Operatore dei Servizi Ristorativi, Addetto alla Sicurezza sul Lavoro ed Igiene Professionale**

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione e Turismo Assisi

Anno scolastico 1999\2000

**Diploma di Istruzione Secondaria Superiore in Tecnico dei Servizi di Ristorazione**

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione e Turismo Assisi

Anno scolastico 1997\1998

**Diploma di Qualifica come Operatore dei Servizi di Ristorazione, settore Cucina**

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione e Turismo Assisi

Lingua madre Italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	Sufficiente	Buona	Buona	Sufficiente	Sufficiente
Francese	Buono	Buona	Buona	Buono	Sufficiente

Competenze comunicative

- Possiedo ottime competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza di docente e responsabile di cucina;

Competenze organizzative e gestionali

- leadership (attualmente responsabile di un team di 10 persone)
- capacità di formare un team di lavoro e visualizzare e raggiungere obiettivi

- Competenze professionali
- Ottima padronanza dei processi di controllo qualità ( attualmente responsabile del piano di autocontrollo )
  - Ottima capacità di formare personale per nuove tecniche di cottura, nuove tecnologie applicate alla cucina, sistemi di conservazione e rigenerazione, tecniche di costruzione di ricette calibrate su valori dietetico nutrizionali;
- 
- Ottima padronanza degli strumenti della suite per ufficio (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione)
  - Buona padronanza dei programmi per l'elaborazione digitale delle immagini acquisita come fotografo a livello amatoriale

Patente di guida A e B

#### ULTERIORI INFORMAZIONI

---

- Progetti  
Conferenze
- Costruzione della degustazione e nuovi abbinamenti Prodotti Freschi Carrefour Italia
  - Shira Lione 2013 Dimostrazione in area Cooking per un'attività di Unioncamere Umbria Attività coordinata dalla Camera di Commercio Italiana di Lione
- Riconoscimenti e premi
- Ottobre 2014 Vincitore del Contest Menu del Pellegrino: Rappresentante della Regione Umbria durante la Settimana della Cucina Regionale Italiana a San Paolo in Brasile
  - Gennaio 2011: Secondo Classificato Selezioni della Coppa del Mondo di Gelateria 2012
  - Ottobre 2010: Finalista Competizione Chef Emergente Centro Italia
- Dati personali
- Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali.