

MATTEO GALLO



PROFILO

NATO A: Padova, Il 03/10/1989

RESIDENTE A: Vigonovo, Fontanafredda (PD)

NUMERO TELEFONICO: +39 3397385071

POSTA ELETTRONICA: 89.matteogallo@gmail.com

PATENTI: B e A3

ATTESTATO REGIONALE PROFESSIONALE: IAL alberghiero, triennio che ha conseguito la qualifica di cuoco.

ATTESTATO AIS di primo livello corso sommelier tenuto in FVG (UD)

ATTESTATO REC per la commercializzazione e somministrazione di cibi e bevande.

ATTESTATO HACCP OSA come responsabile durata 8 ore e Anti incendio rischio medio.

PROFESSIONALI

Mi trovo bene a lavorare in gruppo, tanto quanto a gestirmi il lavoro autonomamente. Sono una persona ambiziosa che cerca nel suo ideale di lavoro, il giusto equilibrio tra crescita e soddisfazione.

ESPERIENZA

Nel corso dell'anno 2013/2014 ho approfondito le mie conoscenze nel campo del vino. Dopo aver frequentato il primo corso AIS, ho aperto uno dei primi blog riguardanti il vino in Friuli Venezia Giulia, che mi ha consentito l'accesso per invito al Vinaly di Verona 2014 e ulteriori eventi. L'amicizia instaurata con i produttori mi ha consentito di seguirli nella preparazione del vino, dalla potatura all'imbottigliamento. La mia prima esperienza come sommelier di sala avviene nel 2015 alla Tana Gourmet di Asiago.

Nel 2016 Riprendo il mio lavoro in Cucina collaborando all'avviamento di un progetto di Tapas Gourmet all'interno di un locale birreria a Bosco di Vidor in provincia di Treviso

Al momento io e la mia famiglia stiamo cercando di rientrare in regione Friuli Venezia Giulia.

Ultime esperienza lavorativa

- Locale “De gusto” a Villa di Maser, enoteca e ristorante, lavoro in cucina e sala, da Febbraio 2018 ad oggi
- Ristorante pizzeria Giuliana, Nove (VI), responsabile di cucina, da ottobre 2017 a Febbraio 2018
- Amadeus, Tapas e Birra artigianale, Bosco di Vidor (TV) Lavoro di responsabile Tapas e Beverage da Maggio 2017 a Settembre 2017
- Interspar di Montebelluna, addetto al banco salumi, Part time, da Gennaio 2017 a Maggio 2017
- La Tana Gourmet, ristorante ad Asiago (VI) Lavoro di Sommelier/Cammeriere di sala, Dal 29 settembre 2015 al 26 dicembre 2015 (Una stella Michelin arrivata nel mese di Dicembre)

Le mie esperienze lavorative per tre anni rimangono nell’ambito dell’alta cucina:

- La Fiaschetteria Toscana, ristorante a Venezia (Lavoro di Cuoco) tre mesi;
- La Taverna, Ristorante a Colloredo Di Monte Albano, una stella Michelin (Lavoro di Cuoco Capo Partita Antipasti) due mesi.
- Ho lavorato in svariati ristoranti a Londra e fuori Londra per una permanenza di Sei mesi in Gran Bretagna.
 - Il Mirtillo, Ristorante a Ginevra, Svizzera. (Lavoro come cuoco) Tre mesi.
 - Catering Amedeo Osso, Palmanova (UD) (lavoro come Cuoco e Cameriere) a chiamata nell’arco di un anno.

Stage

- L’Hotel, Holliday inn di Roma, Via Aurelia. (Due mesi, Lavoro di Cuoco)
- L’ Hotel Schloss, Pontresina, ST Moritz, Svizzera. (Due mesi, Lavoro di cuoco).
- Il Ristorante Arnolfo, Colle di Val D’elsa, Siena, Ristorante Due stelle Michelin (Due settimane, Lavoro di Cuoco Capo Partita Antipasti).
- Il Ristorante La Capinera, Taormina, Ristorante una stella Michelin (Un mese, Lavoro di Cuoco) Dal quale ho ricevuto le referenze scritte.

FIRMA

