

SARA DI PUPPO

Nata a Milano (MI) il 05/01/1995

Residente in Via Primulacco n°6/B- 33010 Reana Del Rojale (UD)

Mobile +39 3489726652 @:dipsara@hotmail.it

ESPERIENZE DI LAVORO

Chef De Partie, Ristorante e B&B Orsone srl – Cividale Del Friuli (UD) Marzo 2018- Dic 2018

- Preparazione linea dei primi con lavorazione pasta fresca, salse e brodi
- Aiuto nel creare il menù insieme allo Chef
- Gestione del servizio e di tutta la partita in piena autonomia

Demi Chef, Ristorante Agli Amici 2 Stelle Michelin, Relais&Chateaux- Godia (UD) Ott 2017- Gen 2018

- Preparazione linea delle salse, creme e contorni
- Controllo cella della verdura e germogli
- Supporto nelle altre partite

Chef De Partie, Rist. Locanda Al Castello, Hotel 4 Stelle – Cividale Del Friuli (UD) Marzo 2017- Set2017

- Preparazione linea dei primi con lavorazione pasta fresca, salse e brodi
- Preparazione piatti per banchetti e linea dolci base
- Gestione del servizio e di tutta la partita in piena autonomia

Chef De Partie, Rist. e B&B Orsone Srl – Cividale Del Friuli (UD) Giug 2016 – Dic 2016

- Preparazione linea dei primi con lavorazione pasta fresca, salse e brodi
- Aiuto nel creare il menù insieme allo Chef
- Gestione del servizio e di tutta la partita in piena autonomia

Demi Chef e Tournant, Hotel Castel Fragsburg 5 stelle lusso Relais & Chateaux,

Ristorante 1 Stella Michelin – Merano (BZ) Apr 2016 – Giug 2016

- Preparazione della linea delle colazioni e delle entratine con relativo servizio degli stessi
- Aiutare le partite durante la preparazione delle linee e il servizio
- Ricoprire le mansioni degli antipasti
- Lavorazione del burro come accompagnamento al pane

Demi Chef, Borgo San Felice 5 Stelle lusso Relais & Chateaux

Apr 2015- Nov 2015

- Preparazione linea dei primi con lavorazione della pasta fresca, creme, salse e brodi
- Preparazione primi piatti per eventi e matrimoni a livello internazionale
- Gestione del servizio ai primi in autonomia

Commis Di Cucina, Rist. Ryouchef – Milano (MI)

Nov 2014 – Feb 2015

Ristorate 25 coperti, scuola di cucina, laboratorio di pasticceria e panetteria, show room e video ricette.

- Preparazione della linea degli antipasti e relativo servizio
- Preparazione dei piatti per eventi
- Supporto nella scuola di cucina durante corsi e impostazione

Commis Di Cucina, Hotel Borgo Santo Pietro 5 Stelle Lusso, Relais & Chateaux – Chiusdino (SI)

Ago 2014 – Ott 2014

- Aiuto nella preparazione delle linee e del servizio degli antipasti e secondi
- Preparazione linea dei primi con relativa partecipazione al servizio
- Supporto alle colazione per linea e servizio

Commis Di Cucina, Rist. Felix – Rennes, Francia

Giug 2013 – Ago 2013

- Aiuto nella preparazione delle linee dei secondi, antipasti e dolci
- Preparazione piatti per Banqueting e Catering
- Supporto nel servizio degli antipasti e dolci
- Pulizia e porzionatura del pesce

Commis Di Cucina, Hotel Melià 5 Stelle Lusso – Milano (MI)

Ott 2011 - Apr 2012

- In Rist. Hotel: preparazioni base per pasti mensa personale, banqueting, room service
- Servizio delle colazioni
- In Ristorante Gourmet: aiuto preparazione linea antipasti e dolci, partecipazione nel servizio
- Linea per stuzzichini del Bar

Commis Di Cucina, Ristorante Innocenti Evasioni, 1 Stella Michelin – Milano (MI)

2 settimane a settembre e 2 a luglio

- Aiuto nelle preparazioni base dei primi e dei secondi

PERCORSO FORMATIVO

IPSEO Carlo Porta Di Milano, Via Uruguay, n° 26

- Diploma Professionale nel 2014 -Tecnico dei servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
- Qualifica Professionale nel 2012 – Tecnico dei servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

ESPERIENZE DI STUDIO ALL'ESTERO

Marzo 2013 – Malta, General English Course ESE.

Giugno 2013 – Agosto 2013 Stage lavorativo in Francia anche per potenziamento lingua francese.

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Inglese: buono scritto e parlato. Conseguimento del certificato di lingua ESOL – Examinations English for Speakers of other Languages.

Francese: fluente scritto e parlato.

Buona conoscenza del pacchetto office (Word, Excel, Power Point) Internet e Posta Elettronica.

Umiltà, Responsabilità, Puntualità, Volontà di migliorarsi ed essere motivata.

Predisposizione al lavoro di gruppo, ottime doti comunicative, buone capacità organizzative ed elevata flessibilità. Capacità di lavorare in autonomia dando le giuste priorità.

ALTRE INFORMAZIONI

Durante il mio tempo libero mi piace esprimere me stessa anche attraverso poesie e riflessioni.

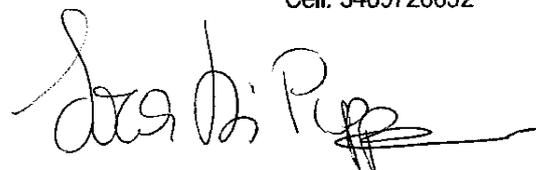
Forte passione per i viaggi sia in Italia che all'estero uniti alla cultura e alla storia.

In futuro mi piacerebbe approfondire le mie conoscenze sulla fotografia reflex (paesaggistica).

Patente B e Automunita.

SARA DI PUPPO

Cell. 3489726652



Dichiaro che le informazioni riportate nel presente Curriculum Vitae sono esatte e veritiere.

Autorizzo il trattamento dei dati personali, ivi compresi quelli sensibili, ai sensi e per gli effetti della legge 196/2003 per le finalità di cui al presente avviso di candidatura.