












Personale

-  **Indirizzo**
via 25 Aprile
70014 Conversano
-  **Numero di telefono**
3923438415
-  **E-mail**
mirkolamontanara1987@gmail.com
-  **Data di nascita**
20-12-1987
-  **Luogo di nascita**
Conversano
-  **Sesso**
Uomo
-  **Nazionalità**
Italiana
-  **Stato coniugale**
Coniugato
-  **Patente di guida**
B

Lingue

- Tedesco
- Francese
- Inglese

Educazione e Qualifiche

Diploma, Conversano set 2011 - lug 2012

Mi sono diplomato all'alberghiero di castellana Grotte nel 2012 ,ho sempre fatto sia il pizzaiolo che il cuoco ,adopero tutt ora macchine sottovuoto abbattitore di temperatura macchina sottovuoto e ho dimestichezza nell' uso dei coltelli. Nel mio lavoro mi piace adoperare con i fornitori e comunque cercare di vedere un prodotto soddisfacente sia di prezzo e di qualità ,mi piace fare un buon lavoro con i mie colleghi e sono sempre pronto ad adoperare nuove tecniche di lavoro.

Istituto professionale alberghiero di castellana Grotte set 2011 - lug 2012

Attualmente lavoro come pizzaiolo e cuoco adopero macchine per il sottovuoto , abbattitore di temperatura affettatrice e so adoperare abbastanza bene i coltelli ho una buona conoscenza delle attrezzature di cucina conosco bene lo stoccaggio della merce e i vari approvvigionamenti ,mi piace collaborare con i miei colleghi .Mi piace anche fare gli ordini parlare con i fornitori per poter comprare il giusto prodotto al giusto prezzo per poi manipolarlo e portarlo al prodotto finito .

Esperienza professionale

Pizzaiolo lug 2003 - set 2003

Ditta Bernardino vitto, Conversano

Ho svolto la mansione di aiuto pizzaiolo per poi finire per diventarlo

Cuoco lug 2004 - set 2004

S.R.l almare, Monopoli

Svolgevo il lavoro di aiuto cuoco alla preparazione dei primi piatti e preparare i vari sughi

Cuoco giu 2005 - set 2005

S.R.l. almare, Monopoli

Capo parità agli antipasti

Cuoco set 2006 - lug 2006

S R.L.almre, Monopoli

Capo partita agli antipasti

Pizzaiolo lug 2006 - set 2007

Ditta Diomede Giuseppe Capricci degli dei, Conversano

Secondo pizzaiolo ,dalla preparazione della impasti al poi del prodotto finito

Pizzaiolo ott 2007 - dic 2012

Dalis s.a.s., Conversano

Secondo pizzaiolo , approfondimento dei vari impasti e nelle pizze gourmet alla lavorazione dei prodotti senza glutine

Pizzaiolo giu 2012 - lug 2012

Ditta Anema e core, Monopoli

Pizzaio nov 2013 - mag 2014

Ristorante la locanda, Unna/Germania

Svolgevo la mansione di pizzaiolo e cuoco

Pizzaiolo set 2014 - giu 2016

Pizzaiolo, Dortmund/Germania

Pizzaiolo

Pizzaiolo ott 2016 - apr 2017

Ditta Nettis Domenico, Conversano

Svolgevo il lavoro di pizzaiolo con nuove tecniche di impasto e creando pizze gourmet .

Pizzaiolo apr 2017 - nov 2017

