

# Eugenio Longordo

Operatore enogastronomico



© European Union, 1995-2021

## INFORMAZIONI DI CONTATTO

Email: [REDACTED]

Indirizzo: [REDACTED]

Telefono: [REDACTED]

Data di nascita: 25 Apr, 2001

Nazionalità: Italiana



## DESCRIZIONE

A seguito delle esperienze positive riscontrate durante i tre anni di alternanza scuola-lavoro, presso importanti strutture alberghiere tra Liguria, Lombardia e Toscana e data la mia passione culinaria, mi piacerebbe lavorare nel settore alimentare per sviluppare, ampliare e consolidare le mie abilità e capacità.

## ESPERIENZA

### Segrate (MI)

Dic 2021 - Attuale

#### Cuoco

Osteria dei Fauni

Gestione primi e secondi (1 mese e mezzo).

#### Principali mansioni:

- Preparazione della linea e del necessario per il servizio e servizio dei rispettivi piatti;
- Utilizzo dei macchinari di cucina;
- Pulizia della cucina e della propria postazione;

Gestione antipasti e dessert

#### Principali mansioni:

- Preparazione della linea e del necessario per il servizio e servizio dei rispettivi piatti;
- Preparazione dolci per la pasticceria;
- Utilizzo dei macchinari di cucina;
- Pulizia della cucina e della propria postazione;

### Liscate (MI)

Feb 2021 - Attuale

#### Capo-reparto pescheria

Galassia ipermercato

Capo-reparto pescheria (contratto apprendistato).

#### Principali mansioni:

- Scaricamento cassone del pesce;
- Preparazione del banco (caricamento del ghiaccio e del pesce);
- Preparazione del pesce confezionato;
- Decorazione del banco con frutta e insalata;
- Controllo della bolla e cambio della scheda tecnica dei cartellini dove necessario;
- Contestazione dei prodotti, se non idonei alla vendita;
- Effettuazione dell'ordine giornaliero;
- Compilazione dei moduli HACCP;
- Gestione delle promozioni;
- Allestimento delle nuove offerte al cambio volantino (cambio cartelloni, preparazione dei nuovi cartellini del pesce a banco e di quello confezionato.)
- Pulizia del reparto e delle celle;
- Compilazione giacenza a fine giornata;
- Rimozione del ghiaccio e pulizia del banco;
- Effettuazione dell'inventario a fine mese;
- Ordinazione materiale di consumo;
- Apertura e chiusura del reparto.

### Cernusco (MI), Italia

Nov 2020 - Feb 2021

#### Stagista

Conad ipermercato

Addetto ai freschi e surgelati.

**Principali mansioni:**

- Controllo qualità e di eventuali prodotti scaduti;
- Caricamento freschi e surgelati;
- Allineamento dei prodotti;
- Preparazione e sistemazione dei prodotti in offerta.
- Rotazione dei prodotti.

**Melzo (MI)**

2020 - 2020

**Operaio**

Galbani Egidio Spa

Addetto alla produzione e confezionamento del reparto salumi.

**Principali mansioni:**

- Controllo e impostazione delle macchine di confezionamento;
- Stoccaggio salumi;
- Controllo visivo qualità e marcature;
- Etichettatura;
- Imballaggio.

**La Spezia (LI)**

Set 2019 - Ott 2019

**Stagista**

Grand'Hotel Portovenere

**Principali mansioni :**

- Preparazione del servizio: mise en place del passe, controllo e preparazione della linea e del materiale occorrente.
- Decorazioni e impiattamento, realizzazione di secondi,contorni,dolci,taglieri vari e insalate; - Assistenza allo Chef e ai capi partita nella rinitura dei piatti;
- Aiuto nello stoccaggio delle forniture su scaffali e dispense;
- Controllo dei cibi in dispensa e verica di eventuali prodotti scaduti;
- Controllo delle celle e del frigo del pesce con relativa pulizia e sistemazione;
- Pulizia dei piani cottura e delle celle.

**Castagneto Carducci (LI)**

Nov 2018 - Dic 2018

**Stagista**

Tombole Talasso Resort

**Principali mansioni:**

- Preparazione linea, impiattamento e decorazione;
- Pulizia e slettamento del pesce;
- Preparazione antipasti, dessert, salse e creme.
- Assistenza allo Chef e ai capi partita nella rinitura dei piatti;
- Aiuto nello stoccaggio delle forniture su scaali e dispense;
- Controllo dei cibi in dispensa e verica di eventuali prodotti scaduti;
- Pulizia dei piani cottura e delle partite;
- Controllo celle.

**Milano**

Apr 2017 - Mag 2017

**Stagista**

Hotel Four points by Sheraton Milano

**Principali mansioni:**

- Preparazione linea, taglio e pulizia di ortaggi legumi,frutta,verdura e pesce;
- Preparazione delle colazioni;
- Impiattamento e servizio dei dolci;
- Pulizia dei piani cottura e delle partite;
- Controllo celle.

**Meizo**

Giù 2016 - Lug 2018

**Animatore**

Oratorio Sant'Alessandro

**ISTRUZIONE****Milano**

-Giugno 2020

**Diploma di scuola superiore di secondo grado (5 anni)**

Ipscoa "Amerigo Vespucci"

Conseguito il diploma di scuola superiore di secondo grado presso l'Istituto professionale Servizi per L'Enogastronomia e L'Ospitalità "Alberghiera Amerigo Vepucci" con il voto 75/100.

**LINGUE**

**Spagnolo**  
Livello base

**Inglese**  
Livello base

**COMPETENZE**

-Lavoro di squadra;

-Buona manualità

- Resistenza allo stress;

-Spirito di iniziativa e capacità di adattamento ;

-Abilità nel gestire le scadenze.

-Buone capacità organizzative;