

 Curriculum Vitae

Informazioni personali

NOME / COGNOME Jacques Lodi Rizzini
INDIRIZZO VIA MEZZANA S. ANTONIO 16 46018 SABBIONETA
TEL 3402501669
E-MAIL LODIRIZZINIJACQUES@GMAIL.COM

NAZIONALITÀ ITALIANA
DATA DI NASCITA 20 NOVEMBRE 1995
SESSO MASCHILE

Esperienza professionale **TECNICO DI CUCINA**

DATE 3 SETTEMBRE 2018 A TEMPO INDETERMINATO
RESPONSABILITÀ OPERATORE DI CUCINA
AZIENDA / INDIRIZZO FONDAZIONE ONLUS "ISTITUTO GERIATRICO CARLO
LOUISA GRASSI" VIA OSPEDALE VECCHIO N. 18
VIADANA (MN)
TIPO DI ATTIVITÀ SETTORE ALIMENTARE IN STRUTTURA SOCIO
ASSISTENZIAIA

DATE DAL 10 OTTOBRE 2017 AL 15 GIUGNO 2018
RESPONSABILITÀ CHEF DI CUCINA
AZIENDA / INDIRIZZO CAFÉ MATISSE WINE BAR E RISTORANTE IN VIA
CAVALLOTTI 40
VIADANA (MN)
TIPO DI ATTIVITÀ SETTORE ALIMENTARE E DELLA RISTORAZIONE

DATE DAL 27 DICEMBRE 2016 AL 3 SETTEMBRE 2017
RESPONSABILITÀ RESPONSABILE DI PARTITA (CAPO PARTITA PRIMI
PIATTI)
AZIENDA / INDIRIZZO HOTEL EMBASSY & BOSTON 4 STELLE SUP IN VIA
ANELLO DEL PINO 17 MILANO MARITTIMA, CERVIA
(RA)

 Curriculum Vitae

TIPO DI ATTIVITÀ	SETTORE ALIMENTARE E DELLA RISTORAZIONE
DATE	DAL 1 SETTEMBRE 2012 AL 26 DICEMBRE 2016
RESPONSABILITÀ	SOUS CHEF (SECONDO CHEF DI CUCINA
AZIENDA / INDIRIZZO	RISTORANTE LOCANDA LA LOGGIA DEL GRANO IN VIA UMBERTO MAFFEZZOLI, 1 SABBIONETA (MN)
TIPO DI ATTIVITÀ	SETTORE ALIMENTARE E DELLA RISTORAZIONE
RICONOSCIMENTI	GUIDA MICHELIN: 2 FORCHETTE TOURING CLUB: BUONA CUCINA ITALIANA GUIDA ESPRESSO ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA TRE TEMPLI CONSORZIO SABBLONETAE EXCELSIUS DAL 2017 INGRESSO CHIC CHARMING ITALIAN CHEF
DATE	DA OTTOBRE 2011 A DICEMBRE 2011
RESPONSABILITÀ	AIUTO CUOCO (TIROCINIO DIDATTICO)
AZIENDA / INDIRIZZO	RISTORANTE LOCANDA LA LOGGIA DEL GRANO
TIPO DI ATTIVITÀ	TIROCINIO DIDATTICO SETTORE ALIMENTARE
DATE	DA MAGGIO 2010 A SETTEMBRE 2010
RESPONSABILITÀ	AIUTO CUOCO
AZIENDA / INDIRIZZO	OSTERIA LA DISPENSA, SABBIONETA (MN)
TIPO DI ATTIVITÀ	SETTORE ALIMENTARE E DELLA RISTORAZIONE

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

DATE	DAL SETTEMBRE 2009 A GIUGNO 2013
QUALIFICA CONSEGUITA	CORSO QUADRIENNALE DI FORMAZIONE PROFESSIONALE TECNICO DI CUCINA
STUDI PRINCIPALI ISTITUZIONE	CUCINA, IGIENE, TECNOLOGIE ALIMENTARI IAL CISL SEDE DI VIADANA
Abilità e competenze	
LINGUA PARLATA ALTRA/E LINGUA/E	ITALIANA INGLESE
ABILITÀ E COMPETENZE SOCIALI	CAPACITÀ DI COLLABORAZIONE IN TEAM, ORGANIZZAZIONE DI GRUPPI /PARTITE DI LAVORO. NESSUNA DIFFICOLTÀ AL DIALOGO
ABILITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	OTTIMA ORGANIZZAZIONE INDIVIDUALE, OTTIMA ESECUZIONE DI SVARIATI PIATTI CON PREDILIZIONE PER I PRIMI.
ABILITÀ E COMPETENZE INFORMATICHE	USO DEI PRINCIPALI SCHEMI OPERATIVI DEL PC, WINDOWS, WORD, EXCELL GRAFICA INTERNET; COLLEGAMENTI A PC CON MACCHINA FOTOGRAFICA DIGITALE, PROIETTORI E TELE-CAMERA.

