



# ● Vincenzo Mastrogiacomo

- 📍 00030, Bellegra
- ☎ 3479412796
- ✉ vmastrogiacomo82@gmail.com
- 🎂 16/10/1982
- 🚗 B

## ● Profilo Professionale

**Manager/Responsabile del Servizio** con alle spalle 6 anni di esperienza progressiva nel settore GDO gestendo team fino a 30 persone. Offre solide conoscenze in materia di Gestione del Personale, Proattività e Leadership nonché una spiccata propensione al raggiungimento degli obiettivi rispettando budget e scadenze. Dimostra forte motivazione e spirito di iniziativa oltre a capacità di organizzazione e pianificazione, resistenza allo stress, autonomia operativa e decisionale.

**Cuoco/Aiuto Cuoco** con 3 anni di esperienza nel settore, può contare su eccezionali abilità nella direzione dei progetti, nella conduzione di valutazioni nonché indubbia competenza decisionale sul campo. In grado di osservare e valutare le operazioni di routine e preparare i team alla gestione di situazioni critiche. In cerca di un ruolo dinamico con possibilità di crescita.

## ● Capacità E Competenze

- Colloqui con i dipendenti
- Capacità di lavorare in team
- Capacità gestionali
- Capacità Operative
- Risoluzione dei Problemi
- Amministrazione
- Esecuzione di audit sulla sicurezza
- Analisi della gestione del flusso di lavoro
- Preparazione della documentazione
- Ricerche operative
- Tecniche di vendita
- Doti di leadership
- Inventario e gestione delle scorte di magazzino
- Uso dei principali strumenti informatici
- Competenze di contabilità e fatturazione
- Autonomia operativa

## ● Esperienze Lavorative E Professionali

05.2022 - Attuale

### ● **Responsabile del servizio**

La Food Service Srl - Roma

**Controllo e gestione del locale: fondo cassa, inventario, personale. Aiuto nella realizzazione delle preparazioni relative alla somministrazione.**

- Supporto e collaborazione con i colleghi nella gestione degli incarichi

05.2021 - Attuale

assegnati.

- Copertura di altre aree di attività durante picchi di lavoro e assenza di colleghi.
- Collaborazione nell'esecuzione di attività oltre a quelle assegnate.
- Gestione di imprevisti e problemi lavorativi con rapidità ed efficienza.
- Approccio al servizio finalizzato alla piena soddisfazione del cliente.
- Ricerca del superamento dei risultati e degli obiettivi richiesti dal ruolo.

## **Aiuto Cuoco**

Privato - Roma

**Extra in cucina, aiuto nella gestione della partita. Lavoro a chiamata in corso.**

- Supervisione degli standard di igiene e pulizia nel rispetto della normativa HACCP.
- Allestimento dell'area di lavoro per il cuoco con utensili e stoviglie adatte al tipo di lavorazione.
- Realizzazione di salse semplici, decorazioni base e farciture.
- Impiattamento delle portate in base ai parametri estetici richiesti.
- Igienizzazione degli ambienti e delle attrezzature di lavoro.
- Pulizia manuale di piatti, pentole, utensili da cucina e carico e scarico della lavastoviglie.
- Controllo e rifornimento della dispensa e delle celle frigorifere.
- Formazione e assistenza al nuovo personale di cucina.
- Ricezione di ordini di cibo dai cassieri e cottura rapida e precisa per permettere il completamento dell'intero ordine nel minor tempo possibile e servire i cibi ancora caldi.

11.2019 - 02.2021

## **Cuoco**

Sisal SpA - Roma

**Cuoco all'interno della Sisal Wincity di Roma Vespasiano. Elaborazione menù, realizzazione e somministrazione di antipasti, primi, secondi e dolci incluse preparazioni di piatti a firma di Angelo Troiani (1 stella michelin)**

- Accurata supervisione della preparazione della linea.
- Gestione delle preparazioni per clienti con intolleranze alimentari.
- Scelta dei fornitori garantendo il miglior rapporto qualità prezzo.
- Particolare attenzione alla qualità degli alimenti e alle tecniche di cottura.
- Supervisione dell'inventario, acquisto e corretto stoccaggio dei prodotti.
- Aggiornamento del menù secondo la stagionalità e ideazione di giornate a tema.
- Rispetto delle procedure di igiene e sicurezza in conformità alle politiche aziendali e alle normative in materia.
- Collaborazione con la direzione alla risoluzione di problemi relativi a servizi, prodotti e staff.
- Controllo delle temperature di forno, griglia e fuochi per garantire la cottura ottimale dei cibi.
- Mantenimento della postazione di lavoro pulita e in ottime condizioni.
- Svolgimento di operazioni di precottura e abbattimento.
- Gestione della brigata di cucina e assegnazione di compiti e turni di lavoro.
- Gestione del servizio negli orari di punta garantendo efficienza e soddisfazione dei clienti.

04.2019 - 11.2019

## **Capo Cuoco/ Responsabile di Cucina**

Stella Srl (Gino Sorbillo Lievito Madre a Roma) - Roma

**Apertura del nuovo ristorante sito in Piazza Augusto Imperatore, Roma.**

**Gestione e controllo della cucina. Gestione ordini e gestione personale. Realizzazione e somministrazione di antipasti, primi piatti e dolci. Verifica diretta sull'applicazione delle norme Haccp e sull'applicazione degli standard di produzione aziendali**

- Accurata supervisione della preparazione della linea.
- Scelta dei fornitori garantendo il miglior rapporto qualità prezzo.
- Gestione delle preparazioni per clienti con intolleranze alimentari.
- Preparazione dei piatti seguendo accuratamente le ricette.
- Controllo delle temperature di forno, griglia e fuochi per garantire la cottura ottimale dei cibi.
- Collaborazione con la direzione alla risoluzione di problemi relativi a servizi, prodotti e staff.
- Supervisione dell'inventario, acquisto e corretto stoccaggio dei prodotti.
- Organizzazione di alimenti di uso frequente in contenitori e sistemazione degli articoli deperibili nei refrigeratori.
- Mantenimento della postazione di lavoro pulita e in ottime condizioni.
- Aggiornamento del menù secondo la stagionalità e ideazione di giornate a tema.
- Particolare attenzione alla qualità degli alimenti e alle tecniche di cottura.
- Gestione della brigata di cucina e assegnazione di compiti e turni di lavoro.
- Gestione del servizio negli orari di punta garantendo efficienza e soddisfazione dei clienti.
- Svolgimento di operazioni di precottura e abbattimento.
- Rispetto delle procedure di igiene e sicurezza in conformità alle politiche aziendali e alle normative in materia.
- Incentivazione di un rapporto aperto e collaborativo con la brigata di cucina.
- Precisione e qualità nella preparazione dei piatti.

05.2018 - 02.2019

**Cuoco capo partita**

BO.MA. Srl (532 Restaurant & Grill) - Roma

**In concomitanza con il mio periodo di tirocinio presso l'Accademia, ho lavorato e svolto presso la suddetta struttura un praticantato di 500 ore al termine del quale mi è stata data la possibilità di inserimento in azienda con la responsabilità sulla "partita" dei secondi, aiutando altresì lo chef e gli altri colleghi di partita ai fini di un corretto servizio.**

- Selezione, pulitura e taglio di ortaggi e frutta per la preparazione di condimenti e contorni.
- Effettuazione di controlli nelle aree di servizio finalizzati ad accertare il rispetto delle norme in materia di sicurezza e igiene.
- Costruzione di diverse tipologie di menù in base alla stagionalità dei prodotti e ai gusti della clientela.
- Composizione di taglieri di salumi e formaggi di diversa stagionatura accompagnati da salse, confetture e frutta secca o fresca.
- Realizzazione dell'approvvigionamento dei prodotti alimentari basandosi sulle varietà di piatti del menù e sul tipo di clientela.
- Preparazione di piatti tipici della cucina italiana e internazionale.
- Utilizzo di diverse tipologie di coltelli e utensili da cucina per il taglio di carne e pesce.
- Selezione di piatti e stoviglie per presentare al meglio le portate e attirare l'attenzione dei clienti.
- Collaborazione con la direzione alla risoluzione di problemi relativi a servizi, prodotti e staff.
- Controllo delle temperature di forno, griglia e fuochi per garantire la

- cottura ottimale dei cibi.
- Preparazione dei piatti seguendo accuratamente le ricette.
- Organizzazione di alimenti di uso frequente in contenitori e sistemazione degli articoli deperibili nei frigoriferi.
- Gestione del servizio negli orari di punta garantendo efficienza e soddisfazione dei clienti.
- Rispetto delle procedure di igiene e sicurezza in conformità alle politiche aziendali e alle normative in materia.
- Particolare attenzione alla qualità degli alimenti e alle tecniche di cottura.
- Mantenimento della postazione di lavoro pulita e in ottime condizioni.
- Svolgimento di operazioni di precottura e abbattimento.

05.2018 - 09.2018

### **Aiuto Assistente di Cucina**

Italian Chef Academy - Roma

**Avendo frequentato con successo ed essendomi diplomato con merito presso la struttura, ho affiancato il personale docente dell'accademia nelle lezioni teoriche e pratiche. Assistevo gli studenti alla preparazione e alla realizzazione dei compiti che di giorno in giorno venivano assegnati in cucina.**

- Gestione delle attività assegnate migliorandone i tempi di esecuzione.
- Organizzazione e svolgimento del carico di lavoro in modo autonomo ed efficiente.
- Gestione di imprevisti e problemi lavorativi con rapidità ed efficienza.
- Svolgimento dei compiti assegnati con attenzione e precisione.
- Collaborazione nell'esecuzione di attività oltre a quelle assegnate.

03.2017 - 07.2017

### **Capo cassiere**

Conad (Apl Srl) - Olevano Romano (Rm)

**Controllo diretto sulle rotazioni del personale di cassa e redazione dei turni. Gestione dei fondi e inserimento dati nei portali dell'azienda.**

- Accoglienza della clientela e offerta di assistenza e di informazioni utili.
- Supporto ai clienti nell'acquisizione di tessere punti e nell'iscrizione a programmi fedeltà.
- Conduzione autonoma delle operazioni di apertura e chiusura di cassa.
- Elaborazione delle pratiche di rimborso nel rispetto delle procedure aziendali.
- Ricezione dei pagamenti attraverso contanti, bancomat o carta di credito.
- Rilevazione dei dati anagrafici dei clienti nel pieno rispetto delle normative sulla privacy.
- Mediazione fra le diverse esigenze emerse sul luogo di lavoro.
- Ricerca del superamento dei risultati e degli obiettivi richiesti dal ruolo.
- Gestione di imprevisti e problemi lavorativi con rapidità ed efficienza.
- Uso di una comunicazione capace di facilitare i rapporti e favorire l'attività.

07.2016 - 09.2016

### **Leader del team del fast food**

KFC - Chieti

**Controllo riguardo l'applicazione degli standard di distribuzione e preparazione (dosaggi, metodi di somministrazione, preparazione piatti ecc ecc). Aiuto al personale del banco in caso di bisogno (cassa, servizio, preparazioni in cucina). Controllo sulle norme igienico-sanitarie. Supervisione sulla rotazione delle pause del personale di servizio. Gestione degli orari e degli ordini.**

- Gestione degli ordini e dell'inventario con attenzione alle necessità operative e alle scadenze dei prodotti.
- Risposta alle domande della clientela e gestione di eventuali reclami secondo i regolamenti aziendali.
- Cura e gestione del servizio di accoglienza e ospitalità ai clienti.
- Supervisione all'igienizzazione delle postazioni di lavoro e delle aree aperte al pubblico.
- Esecuzione delle attività quotidiane e assistenza agli altri membri del team quando necessario.
- Assistenza ai clienti, compresa la risposta a eventuali domande e la gestione degli ordini.
- Rispetto delle linee guida per la sicurezza e l'igiene al fine di assicurare la salute e il benessere dei clienti e degli altri dipendenti.
- Conoscenza aggiornata delle voci di menù, dei contorni, degli ingredienti e dei metodi di preparazione.
- Preparazione di prodotti alimentari quali specialità gastronomiche e panini caldi per soddisfare specifiche richieste del cliente.

10.2014 - 05.2016

### **Attore (figurazioni semplici e speciali) / Assistant**

Studios/MGM/Eagle Picture/Casanova Production - Roma

- Svolgimento dei compiti assegnati con attenzione e precisione.
- Collaborazione nell'esecuzione di attività oltre a quelle assegnate.
- Attenzione e rispetto di istruzioni e suggerimenti ricevuti nell'esecuzione delle attività richieste.
- Variazione di orari e sedi lavorative in caso di necessità.

11.2012 - 05.2013

### **Responsabile controllo qualità**

Assitec 2000 Srl - Colleferro (RM)

**Nel mio periodo di lavoro presso la Assitec 2000 srl mi sono occupato dell'analisi e del controllo dei componenti dei sistemi AIRBAG dei veicoli presso lo stabilimento KSS di Colleferro. I controlli venivano effettuati in primo luogo visivamente per verificare la presenza di eventuali anomalie e difetti di misure; in seguito con scanner e altri strumenti si eseguiva un'analisi strutturale per verificare l'integrità dei "componenti" che successivamente venivano inviati alla linea di montaggio. Durante il periodo di lavoro sono stato seguito e istruito dai capi turno e da personale con più esperienza.**

- Redazione e aggiornamento della documentazione prescritta curandone il miglioramento e il tempestivo adeguamento alle norme.
- Verifica della totale ottemperanza a normative, regolamenti interni, sicurezza e a tutte le prescrizioni di compliance.
- Analisi finalizzate all'identificazione di significative lacune informative e operative e tempestiva gestione di eventuali non conformità.
- Esecuzione di controlli di qualità dei prodotti e gestione dell'inventario con conseguente riduzione dei tempi di fermo e massimizzazione dei profitti.
- Analisi dei report di controllo della qualità e monitoraggio degli andamenti dei prodotti finiti.

06.2009 - 09.2011

### **Capo cassiere**

Caffè Trombetta SpA - Roma

**Nei Supermercati Cts (Caffè Trombetta Spa, Gruppo Gros) il mio ruolo consisteva nell'affiancare il Direttore nella gestione delle risorse umane. Avevo il compito di controllare le rotazioni del personale di sala e di gestirne le rotazioni in cassa. Mi occupavo della redazioni dei turni dei cassieri di cui ero responsabile, delle pause del personale e della**

**gestione diretta della cassaforte del punto vendita. Giornalmente ero incaricato di redigere un foglio cassa in cui erano riportate le varie voci contabili del punto vendita e di inviarlo all'amministrazione. La mia formazione è stata seguita per sei mesi (stage) direttamente dal direttore del PdV.**

- Accoglienza della clientela e offerta di assistenza e di informazioni utili.
- Supporto ai clienti nell'acquisizione di tessere punti e nell'iscrizione a programmi fedeltà.
- Conduzione autonoma delle operazioni di apertura e chiusura di cassa.
- Elaborazione delle pratiche di rimborso nel rispetto delle procedure aziendali.
- Ricezione dei pagamenti attraverso contanti, bancomat o carta di credito.
- Rilevazione dei dati anagrafici dei clienti nel pieno rispetto delle normative sulla privacy.
- Esecuzione degli incarichi affidati gestendo la pressione lavorativa.
- Coordinamento e formazione del personale affidato in base alle attività da eseguire.
- Organizzazione e svolgimento del carico di lavoro in modo autonomo ed efficiente.
- Mediazione fra le diverse esigenze emerse sul luogo di lavoro.
- Supporto e collaborazione con i colleghi nella gestione degli incarichi assegnati.
- Attenzione e rispetto di istruzioni e suggerimenti ricevuti nell'esecuzione delle attività richieste.
- Gestione di imprevisti e problemi lavorativi con rapidità ed efficienza.

06.2007 - 02.2008

### ***Manager dell'Offerta***

Autogrill SpA - Soave (VR)

**In Autogrill sono stato formato per far fronte a alla gestione diretta di un reparto o dell'intero locale. Il mio corso si è svolto su tre livelli a partire da quello di Operatore (Servizio al bar; Spizzico; Ristorante Ciao) al ruolo di Rds (Responsabile del Servizio a cui veniva affidato il controllo di un settore del locale) a quello di Manager dell'Offerta (che coadiuvava il direttore nella gestione diretta del punto vendita).**

**Durante la fase Manager dell'Offerta ero affiancato al Direttore del PdV e venni introdotto alla fase amministrativa. Redazioni Contabili (prospetti da inviare giornalmente alla sede centrale) elaborazione dei turni del personale, sostituzione di un dipendente (in caso di malattia, infortunio ecc ecc), tecniche di colloquio (reclutamento di personale stagionale), gestione diretta delle casseforti del punto vendita.**

**Ogni fase della mia formazione è stata controllata e seguita da personale esperto all'interno del locale scuola in cui ero [Scaligera, Soave (Vr)] e accertata da due esami uno tra la fase operativa e quella di responsabile e l'altro tra questo ultimo e la fase manageriale.**

- Attenzione e rispetto di istruzioni e suggerimenti ricevuti nell'esecuzione delle attività richieste.
- Copertura di altre aree di attività durante picchi di lavoro e assenza di colleghi.
- Svolgimento di attività e incarichi utili alla crescita professionale nel settore.
- Gestione delle attività assegnate migliorandone i tempi di esecuzione.
- Collaborazione nell'esecuzione di attività oltre a quelle assegnate.
- Mediazione fra le diverse esigenze emerse sul luogo di lavoro.
- Ricerca del superamento dei risultati e degli obiettivi richiesti dal ruolo.

- Utilizzo di un approccio analitico e metodico nello svolgimento delle mansioni assegnate.
- Uso dei più conosciuti strumenti informatici del proprio settore di attività.
- Organizzazione e svolgimento del carico di lavoro in modo autonomo ed efficiente.
- Organizzazione delle attività in base all'urgenza e al carico di lavoro assegnato.
- Gestione di imprevisti e problemi lavorativi con rapidità ed efficienza.
- Supporto e collaborazione con i colleghi nella gestione degli incarichi assegnati.
- Approccio al servizio finalizzato alla piena soddisfazione del cliente.
- Coordinamento e formazione del personale affidato in base alle attività da eseguire.
- Variazione di orari e sedi lavorative in caso di necessità.

## Istruzione E Formazione

- 2018 • Corso Professionalizzante Chef di cucina, Cucina, Italian Chef Academy (Ica) - Roma
  - Diploma Professionale Chef: 30/30
- 2001 • Maturità Scientifica, Liceo Scientifico, Liceo Scientifico Renato Cartesio - Olevano Romano (RM)
  - Diploma di Maturità Scientifica: 84/100

## Competenze Linguistiche

**Italiano:** LINGUA MADRE

**Inglese:** B1  
  
 Intermedio

**Francese:** A2  
  
 Elementare

**Spagnolo:** A2  
  
 Elementare

## Certificazioni

- **Attestato sulla legge 81/08**
- **Attestato HACCP (2020)**
- **Congedo Illimitato per Servizio Militare Assolto**
- **Attestato di merito rilasciato dall'Italian Chef Academy**

## Hobby E Interessi

- Calcio
- Football Americano
- Modellismo
- Giochi di Ruolo

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e dell'art. 13 GDPR (Regolamento UE 2016/679) ai fini della ricerca e selezione del personale.

*Vincenzo Mastrogiacomo*

10/1/2023 Roma