

Alessandro Delnevo

Dati personali



Esperienze Lavorative

**Titolare ed Executive Chef del ristorante Così è...
(se vi pare) dal 2021 ad oggi**

**Responsabile delle partite di primi, pasticceria
e panificazione presso il ristorante (una stella
Michelin) Tano passami l'olio
Milano
Da aprile 2019 a febbraio 2020**

**Sous chef presso il ristorante di cucina gourmet
Ristorante Casimiro e Voi, Borgo Casale s.r.l.
Albareto (PR)
Da luglio 2016 a febbraio 2019**

- Preparazioni di base (sfilettatura pesce, taglio carni, preparazione salse, ecc.);
- Pasticceria (ho seguito per sei mesi anche la partita dei dessert e delle colazioni);
- Servizio (cottura e impiattamento di antipasti, primi, secondi e dessert)
- Gestione ordini e stoccaggio.

**Banqueting presso Castello di Compiano, struttura
annessa alla società Borgo Casale s.r.l., in occasione
di eventi e matrimoni.
Dal 4/8/2016 al 14/2/2018**

**Disegnatore industriale presso Guazzi s.n.c.
Albareto (PR)
Dal 09-06-2003 al 15-04-2015**

Formazione

**Corso superiore di cucina Italiana presso ALMA La
Scuola Internazionale di Cucina Italiana;
dal 24-11-2015 al 17-05-2016**

Corso tecniche base di cucina presso ALMA La
Scuola Internazionale di Cucina Italiana
dal 08-06-2015 al 08-08-2015

Diploma di liceo scientifico presso Istituto di
istruzione superiore Zappa-Fermi.
1996/2001

Competenze Linguistiche

Inglese B2

Competenze Informatiche

Piattaforma Windows, pacchetto Microsoft Office,
Photoshop, Disegno meccanico.

Sono disponibile a trasferimenti di breve e lunga durata, nazionali ed internazionali.

Autorizzo il trattamento e la comunicazione dei dati personali ai sensi del D. lgs. 196 del 30 giugno.