



Filippo Gualandra

CUOCO

- ☎ (+39) 3898454160
- ✉ filippogualandra@icloud.com
- 📍 via XX settembre 15
46019, Viadana (MN)

PROFILO PROFESSIONALE:

Cuoco dinamico e appassionato, con una solida formazione alberghiera e diverse esperienze in strutture di prestigio. Specializzato nella cucina del territorio e nella preparazione di pasta fresca. Possiedo ottime capacità organizzative nella gestione delle scorte e del magazzino, unite a forte attitudine al lavoro di squadra in contesti ad alto ritmo

LE PROPRIE COMPETENZE:

- Preparazione colazioni internazionali
- Preparazione di pasta fresca all'uovo e di semola.
- Cottura e mantecatura di risotti (carne, pesce, vegetariani)
- Tecniche di montatura, taglio e porzionatura di carni e prodotti ittici
- Impasti per pizza, pane, focacce e dolci.
- Conoscenza e applicazione rigorosa delle normative HACCP e sicurezza alimentare

LINGUE:

- ITALIANO - Madrelingua
- INGLESE - B2

"Autorizzo il trattamento dei dati personali presentati nel CV ai sensi del D. Lgs. 2018/101 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679)"

FORMAZIONE:

IIAL, Viadana — Diploma 2021 - 2025

conseguito il 4° anno di istruzione con il seguente punteggio: 90/100

ESPERIENZA LAVORATIVA:

Bar e Bistro Giardini, Viadana — Chef 2026

In cui avevo una gestione autonoma del servizio colazioni e preparazione della linea per il servizio alla carta (pranzo e cena)

Realizzazione di primi e secondi piatti legati alla tradizione locale e preparazione di dolci della pasticceria nazionale

Responsabile dell'approvvigionamento (ordini ai fornitori), controllo qualità della merce in entrata e organizzazione sistematica dello stoccaggio

Hotel Manin, Milano — commis 2025 - 2026

Incarico preparazione e gestione del buffet delle colazioni internazionali e del servizio à la carte per pranzo e cena, garantendo standard qualitativi elevati

Hotel Ritz, Milano — commis 2025

Incarico di preparazione di piatti della tradizione internazionale con particolare attenzione alla precisione delle cotture e all'impattamento per il servizio alla carta.

La Bottega Di Corte, Viadana — Responsabile 2023 - 2024 di cucina

Incarico del coordinamento della cucina per il servizio colazioni, pranzi e cene, con focus sulla cucina del territorio

Stage CO Hotel Placido y Grata, Siviglia (Spagna) — commis 2023

Stage di 30 giorni con incarico di commis e mansioni di preparazioni colazioni internazionali, pranzi alla carta
Lavorazione di carni e pesce