
MARCO CALCATERRA



NATO IL:
19/09/1988



OBBIETTIVI:

Diventare cuoco
Acquisire nuove competenze
Migliorare come persona

COMPETENZE

Buone competenze in ambito
informatico, economico ed in
ambito alimentare (cucina)

ESPERIENZA

ATTUALE LAVORO:
RISTORANTE DAL PUGLIESE:
Esperienze precedenti:

**PANIFICIO DEI CASTELLI DI FRANCESCO ZUCCON &
C. S.N.C.**

inizio: 11/01/16 fine:14/04/16

Ho voluto scegliere questa struttura per iniziare il mio percorso verso il mondo della ristorazione con qualcosa di basilare quale il pane che molti sottovalutano ritenendolo un alimento basilare e di poca rilevanza ma che a mio parere è uno degli alimenti che se sfruttato in modo efficiente può rilevarsi rilevante grazie alla sua versatilità in cucina:

Attività svolte:

- ✓ Produzione dell'impasto: in questa fase con la supervisione del mio tutor, ho imparato le differenze sostanziali tra i vari impasti;
- ✓ La formazione del pane: creazione delle forme di pane da cuocere tramite macchinario o manualmente;
- ✓ Vendita del pane: esposizione dei prodotti nel negozio e vendita al pubblico.

Competenze apprese:

- Gestione delle scorte: non avendo un magazzino adibito allo stoccaggio delle farine e dei vari preparati esse venivano stoccate direttamente nel retrobottega, nei pressi del forno, quindi sono riuscito ad apprendere come venivano sistemati ed utilizzati.
- Fidelizzazione del cliente: in maniera relativo ho compreso come il titolare riusciva a mantenersi i clienti fissi mediante strategie come la consegna a domicilio del pane.
- Etichettatura: Durante il periodo dello stage vi è stato un controllo del NAS che ha portato alla luce la mancanza di etichettatura sui prodotti del panificio, mansione che mi è stata affidata



TRATTORIA DE GOBBI

inizio: 03/09/2018 fine: 24/10/2018

Questa è stata l'esperienza formativa di maggiore impatto, svolta durante il corso per cuoco con abilitazione svolto nella struttura ESAC di Creazzo.

Attività svolte:

- ✓ Preparazione del buffet: il locale prevede un banco dove nel periodo estivo/autunnale vengono lasciati a buffet pietanze sia calde che fredde
- ✓ Preparazione di piatti caratteristici: mi riferisco alle portate che distinguono il locale dagli altri ristoranti quali il baccalà alla vicentina, il bollito oppure il roastbeef (preparato allo spiedo messo ad uno dei due camini)
- ✓ Cottura alla brace: sia della carne che del pesce,

Le principali competenze apprese sono state:

- Preparazione della mise-en-place: in particolar modo ho visto come essa può variare in previsione di una maggiore affluenza di clienti questo grazie alla presenza della fiera dell'oro durante il periodo del tirocinio.
- Gestione delle scorte: questa competenza è stata appresa indirettamente mediante l'osservazione dei due cuochi mentre effettuavano gli ordini dei vari alimenti ai fornitori.
- Gestione dell'inventario: questa competenza è stata appresa grazie alla difficoltà di comunicazione tra la cucina e la sala grazie alla quale ho appreso che alcune preparazioni possono essere riutilizzate nel limite del possibile



ISTRUZIONE

TITOLO DI STUDIO/DATA DI CONSEGUIMENTO:

Operatore Elettronico IPSIA Silvio Ceccato, Montecchio Maggiore

Laurea: scienza e cultura della gastronomia e della ristorazione, Agraria, Università degli studi di Padova (UNIPD)

SAB somministrazione e vendita di bevande e alimenti ESAC Formazione, Creazzo: ho deciso di concludere il mio percorso di studio mediante questo corso grazie all'esperienza maturata durante il periodo di aiuto cuoco nella cucina interra del maneggio Angelo's

PROSPETTIVE

In futuro auspico una posizione da Cuoco vero e proprio raggiungendo l'autonomia completa in cucina visto che spero di poter esplicitare al massimo le mie competenze ed attitudini

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base art. 13 del D. Lgs. 196/2003



