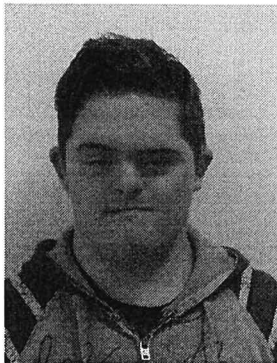


INFORMAZIONI PERSONALI

Alessandro BRECHER

Fraz. Rozzo 8/E – 13011 BORGOSIESIA

☎ **329.212.62.85 (padre) / 348.710.85.30 (personale)**✉ **alebrek.a99@gmail.com**

Sesso M | Data di nascita 23/10/1999 | Nazionalità Italiana

ISCRITTO ALLE CATEGORIE PROTETTE (100%)

POSSIBILITA DI REALIZZARE UN TIROCINIO DA 3 A 12 MESI IN PART TIME O FULL TIME CON RIMBORSO TOTALE DELLE INDENNITA DALLA REGIONE PIEMONTE (Per ulteriori informazioni contattare Andrea Forni, Formater, 0161.21.30.77)

AIUTO CUOCO / AIUTO BARISTAESPERIENZA
PROFESSIONALE

-
- | | |
|-------------|---|
| 2016 e 2017 | Partecipazione Concorso culinare “Ristorazione Diversa”
Valeggio sul Mincio (VR)
Preparazione di tortino al cioccolato e tagliata di fassona |
| 2016 | Stagista Aiuto Pizzaiolo
Pizzeria Agnona, Borgosesia
Preparazione degli ingredient e delle pizze |
| 2015 | Stagista Aiuto Cuoco
Ristorante La Topia, Valduggia
Peso, lavaggio e taglio verdura e frutta, uso affettatrice |

ISTRUZIONE E
FORMAZIONE

-
- | | |
|------|---|
| 2019 | Diploma Alberghiero (votazione: 100/110)
Istituto Alberghiero G. Pastore, Gattinara |
|------|---|

COMPETENZE
PERSONALI

Lingua madre Italiano

Competenze relazionali e organizzative Sono in grado di relazionarmi con colleghi e superiori.

Competenze professionali Processi di cottura degli alimenti,
Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)
Prodotti per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria
Utilizzare macchinari per la pulizia di stoviglie
Applicare criteri di dosaggio degli ingredient
Applicare tecniche di pulitura ingredienti alimentari
Applicare tecniche taglio ingredienti alimentary
Uso affettatrice, fornelli, forni,
Preparazione bevande calde

Disponibilità Part time, tirocinio

Mobilità Mezzi pubblici

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2006 n°196 – "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 – "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali"

Data:

Alessandro Brecher