Galli
sara

DATA DI NASCITA:
04/09/1982

CONTATTI

Nazionalità: Italiana

Sesso: Femminile

[redacted]

[redacted]

[redacted]

Whatsapp Messenger:
whatsapp

ESPERIENZA LAVORATIVA

10/1998 - 11/1998

stage scolastico
Four Seasons hotel

stage scolastico mirato a conoscere le diverse partite di cucina e pasticceria

milano

04/1998 - 05/2001

aiuto cuoco / capo partita
ristorante La Taverna degli Artisti

mansioni di aiuto cuoco e successivamente di capo partita entremetier e pasticceria

costa lambro MB

11/1999

stage scolastico
Pasticceria Centrale

stage scolastico mirato a testare il lavoro nell ambito di una pasticceria

meda MB

12/1999

stage scolastico
Hotel de la Ville

monza

06/2000 - 07/2000

stage scolastico
Grand Hotel Doria

milano

09/2000

stage scolastico
la Brugola

stage scolastico nell'ambito della ristorazione collettiva

lissone MB

05/2002 - 06/2003

capo partita pasticceria

- ristorante Villa Geno

  preparazione di pasticceria da ristorante,biscotteria e torte da cerimonia.inoltre infarinatura del garde manger

  Como

06/2003 - 09/2003

- **capo partita**
  ristorante Imperialino,Grand Hotel Imperiale

  cuoco capo partita nella cucina dell'hotel e nel ristorante adiacente con mansioni principalmente di entremetier

  Moltrasio CO

10/2003 - 11/2003

- **capo partita**
  ristorante Imbarcadero,Hotel Metropol Suisse

  cuoco capo partita entremetier

  como

03/2004 - 10/2004

- **capo partita turnante**
  ristorante Imperialino

  cuoco capo partita con la mansione di ricoprire tutti i ruoli della brigata ciclicamente.

  durante la stagione collaborazione con lo chef Davide Oldani

  moltrasio CO

12/2004 - 02/2005

- **chef**
  ristorante La Spiaggia,Villa Olmo

  chef di cucina,organizzazione di una brigata di 3 persone,elaborazione menu e gestione degli ordini

  como

04/2005 - 10/2005

- **secondo chef**
  ristorante Imperialino

  vice dello chef e collaborazione con esso nella gestione e organizzazione della brigata di cucina,turni del personale,organizzazione del menu e gestione degli ordini

  Moltrasio CO

05/2005

- **extra**
  hotel Asnigo

  capo partita pasticceria

  Cernobbio CO

06/2005 - 01/2006

- **cuoco unico**
  Ultimo Cafè

  cuoco unico,gestione totale della cucina

  como

02/2006 - 07/2006

- **cuoco unico**
  la Porada cafè

  gestione della cucina con menu business e buffet di aperitivo serale

  seregno MB

03/2006 - 01/2007

- **gestore**
  cooperativa moltrasina

  socio,gestore e cuoco

  moltrasio CO, Italia

02/2007 - 09/2009

- **gestore**
  gelateria La Vecchina

  gestione di bar,pasticceria,gelateria e tavola fredda

  Moltrasio CO, Italia

01/2010 - 03/2011

- **cuoco/cameriere**
  ristorante Le Soste

  inizialmente mansioni di cameriera,successivamente cuoco unico

  Como

03/2011 - 10/2011

- **capo partita**
  ristorante Raimondi, hotel Villa Flori

capo partita garde manger e pasticceria

como, Italia

12/2011

- **cuoco unico**
  trattoria Al Monte

  gestione della cucina,menu e ordini

  Gironico al monte CO

03/2012 - 11/2012

- **capo partita turnante**
  ristorante Raimondi,hotel Villa Flori

  cuoco capo partita con la mansione di ricoprire tutti i ruoli della brigata

  como

03/2013 - 11/2013

- **secondo chef**
  ristorante Raimondi,Hotel Villa Flori

  vice dello chef e collaborazione con lui per la gestione della brigata di cucina,organizzazione dei menu e gestione fornitori

  como

01/2014 - 10/2014

- **cuoco unico**

  gestione della cucina con menu business,buffet di aperitivo e cena à la carte

  carate urio CO

05/2015 - ATTUALE

- **socio e gestore**
  Bistrot Pigalle

  gestione totale di un locale dalla caffetteria,menu business,aperitivo,pasticceria e cena à la carte

  seregno MB

20/09/2015 - 10/10/2017 - Carate urio, Italia

- **Secondo chef**
  Ristorante acqua dolce

  Gestione degli ordini, sostituzione dello chef quando fuori lavoro per impegni,creazione del menù del ristorante,chef turnante

01/04/2018 - ATTUALE - Torno, Italia

Secondo chef

Albergo il belvedere

Gestione degli ordini e della brigata di cucina,creazione del menù,chef turnante

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

07/2001 - milano

diploma di tecnico dei servizi alberghieri e della ristorazione

istituto alberghiero Carlo porta

11/2008 - como

corso ais 1 livello

ais como

02/2002 - erba CO

concorso Arturo della Torre

ristorexpo Lariofiere

COMPETENZE LINGUISTICHE

LINGUA MADRE: italiano

francese

Ascolto	Lettura	Produzione orale	Interazione orale	Scrittura
B1	B1	B1	B1	B1

inglese

Ascolto	Lettura	Produzione orale	Interazione orale	Scrittura
B1	B1	A2	A2	A2

AUTORIZZO TRATTAMENTO DATI D.Lgs 196/2003 e R.EU 2016/679

Ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 445/2000 nella forma vigente e consapevole delle responsabilità e delle pene stabilite dalla Legge per false attestazioni e mendaci dichiarazioni, sotto la mia personale responsabilità dichiaro che le informazioni e i dati inseriti sono veritieri