CURRICULUM VITAE

Nome e cognome: Stefano Biglio
Data di nascita: 10/04/1989
Residenza: [redacted]
Via: [redacted]
Numero cellulare: [redacted]
Indirizzo e-mail: [redacted]

ESPERIENZE LAVORATIVE:

06-2021/ 09/2021: cuoco personale in Villa Privata (Lago di Como).

07-2019/06-2021: collaboratore a partita iva in ristoranti, catering, eventi. Principalmente presso Papillion (Milano), Tarantola (Como) e "Un risotto per un sorriso" (Olgiate Olona).

07-2019/06-2021: co-docente di cucina presso "Enaip" (sede di Busto Arsizio) e docente di cucina presso "Inpresa" (Carate Brianza).

10-2017/07-2019: capo-partita presso l'azienda di catering "Cometa Formazione" all'interno dell'istituto "Oliver Twist" (Como); responsabile presso lo stesso ente della gestione della cucina per
il ristorante didattico e degli eventi in carico alla "Bottega del Gusto".

10-2017/07-2019: docente di cucina presso "Oliver Twist" di Cometa Formazione (Como).

05-2016/11-2017: capo-partita ai secondi presso il ristorante "Parco Ciani" (Lugano, Svizzera).

12-2015/05-2016: capo-partita presso "Langham hotel" (*****) (Auckland, Nuova Zelanda). Responsabile del reparto Grill carni.

04/09-2015: capo-partita ai primi presso "La Meridiana", (Garlenda, Savona). Il resort fa parte dei "Relais Chateaux" dal 1978. Lavoro stagionale.

12/04-2015: capo-partita agli antipasti all' "Hotel Bellevue" (****) "Le Petit Restaurant" (Cogne, Aosta) ristorante stellato Mihelin. L'hotel fa parte dei "Relais Chateaux". Lavoro stagionale.

05/09-2014: capo-partita ai primi presso "La Meridiana", (Garlenda, Savona). Il resort fa parte dei "Relais Chateaux" dal 1978. Lavoro stagionale.

12-2013/04-2014: commis di cucina al "Suvretta House" (*****L) (St. Mortiz, Svizzera). L' Hotel fa parte di "The Leading Hotel of the World". Lavoro stagionale.

08-2012/09-2013: demi-chef alle carni al "Park Plaza Westminster (****L)" (Londra, Inghilterra) presso la "Braserie Joel". Nel 2013 assegnatario della "stella rosetta".
Durante questo periodo ho svolto uno stage presso "L' Auberge du Pont de Collonges (***stelle michelin)"; con Paul Bocuse (Lione, Francia).

10-2010/05-2011: stage presso Ristorante "La Credenza" (San Maurizio Canavese), ristorante stellato

Michelin. Premiato con una stella Michelin, dal Gambero Rosso (1 forchetta), la Corona Radiosa sulla Guida di Paolo Massobrio e 1 cappello (15,5) sulla Guida de l'Espresso; è anche riconosciuto come esponente dell'eccellenza piemontese.

STUDI SVOLTI:

06/2009 Diplomato a Torino come "Tecnico dei servizi della ristorazione" presso l'istituto "IPSSAR G. Colombatto".

06/2007 Qualifica professionale ottenuta a Torino di "Operatore dei servizi di cucina" presso l'istituto "IPSSAR G. Colombatto".

LINGUE STRANIERE: conoscenza dell'inglese buona (B1) e francese a livello scolastico.

REFERENZE:

Cometa Formazione
Responsabile "Bottega del Gusto" Marco Faccioli +39 3356 762 981
La Meridiana
Proprietario Edmondo Segre +39 0182 580 271
Chef Riccardo Farnesi +39 339 887 7614
Braserie Joel
Chef Mr. Walter Ishizuca +44 207 620 1110; wishizuka@pphe.com
La Credenza:
Chef Mr. Giovanni Grasso
Chef Mr. Igor Macchia +39 011 92 78 014; igor.macchia@libero.it
San Giuseppe:
Chef Mr. Riccardo Di Falco +39 0183 400 701

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 e all'art. 13 GDPR 679/16.

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 [illegible]

IN FEDE
STEFANO BIGLIO