

LUCA DUSI

PRESENTAZIONE

Ho 33 anni e sono una persona curiosa, sempre pronta ad apprendere e a sperimentare nuove esperienze. Dopo aver maturato una lunga esperienza nel settore culinario, sono ora alla ricerca di nuove opportunità professionali che mi permettano di crescere e mettermi alla prova. Sono motivato, dinamico e dotato di una forte volontà di imparare. Ho sviluppato ottime capacità organizzative e una solida attitudine al problem solving, acquisita lavorando in ambienti ad alto ritmo. Apprezzo il lavoro di squadra e mi impegno a contribuire a un clima sereno e produttivo.

CAPACITÀ

- Precisione nel lavoro
- Buona gestione e organizzazione del materiale da lavoro e dello spazio
- Buone capacità nell'utilizzo di strumenti da lavoro (trespalle, trapano, avvitatore..)
- Estrema attenzione alla cura del materiale da lavoro fornitomi
- Buone capacità a lavorare in gruppo
- Problem solving

ATTESTATI

- Addetto antincendio rischio elevato
- Certificato primo soccorso
- Certificato HACCP

INFORMATICA

- Buona capacità di utilizzo del pacchetto Office

LINGUE

- Italiano
- Inglese (livello B2)

ISTRUZIONE

Diploma di scuola secondaria, "Attilio Franchi", Brescia

ESPERIENZE PROFESSIONALI

- **Paneria** – da Febbraio 2025 ad oggi

Responsabile della sezione freddi.

- **Macelleria GM carni** – da Luglio 2023 a Gennaio 2025

Addetto alle preparazioni e gestione della materia prima;
Addetto al servizio.

- **Mad bar** – da Novembre 2021 a Giugno 2022

Capo chef: responsabile creazione menù, preparazione linea e servizio.

- **It's market Elnos, Brescia** – da Novembre 2019 a Ottobre 2021

Capo reparto della sezione grigliaria/hamburgeria. Gestione degli ordini e del mantenimento delle attrezzature. Inoltre responsabile dell'organizzazione del lavoro e del personale del mio settore.

- **Beast restaurant, Londra** – da Marzo 2018 a Agosto 2019

Chef di partita e responsabile delle preparazioni.

Conduzione di ispezioni giornaliere e mantenimento delle attrezzature da cucina e degli alimenti.

Verifica dei flussi di lavoro appropriati e dei controlli qualità relativi agli alimenti e alle temperature.

Ottenimento e superamento degli obiettivi di prestazione, di budget e di squadra.

Gestione del personale di cucina qualificato, formato attraverso training, consulenza e disciplina adeguata.

Consolidamento e mantenimento di relazioni aperte e collaborative con il personale di cucina.

Preparazione di carni e pesce con ottimizzazione al minimo dello spreco.

- **Zelman meat, Londra** – da Ottobre 2017 a Marzo 2018

Chef di partita - responsabile secondi.

Preparazione carne e affumicatura; marinatura di vari tipi e tagli di carni; etichettamento e

stoccaggio accurato degli ingredienti crudi tra cui ortaggi, carni, pollame, latticini e beni essiccati nei magazzini, nelle ghiacciaie, nei freezer e nei frigoriferi adeguati.

Gestione del personale di cucina qualificato, formato attraverso training, consulenza e disciplina adeguata. Osservazione scrupolosa delle procedure di sicurezza nella movimentazione dei cibi in tutti i momenti.

- **Dhabbu l'asiatico, Brescia** – da Febbraio 2016 a Settembre 2017

Chef di partita - responsabile secondi.

Responsabile della spesa e stoccaggio degli alimenti.

Responsabile del controllo e svolgimento degli ordini riguardanti il cibo.

Assaggio sistematico di tutti i piatti preparati e osservazione del colore, dell'odore, della struttura e delle decorazioni. Preparazione giornaliera di carne, pesce e verdure fresche.

- **Officina della Valle Bresciana, Brescia** – da Ottobre 2014 a Gennaio 2016

Capo cuoco.

Responsabile ordini e fornitori con controllo della freschezza dei prodotti. Responsabile della cucina e dei suoi dipendenti.

Creazione e preparazione del menù (stagionali).

Responsabile preparazione di carni, pesce e verdure per secondi piatti.

- **Digitec Srl, San Zeno Naviglio** – da Agosto 2009 a Agosto 2014

Addetto al taglio e al montaggio di pannelli pubblicitari.

Attenzione e cura del materiale da lavoro, capacità di precisione.

"Il sottoscritto, ai sensi e per gli effetti delle disposizioni contenute negli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 e consapevole delle conseguenze derivanti da dichiarazioni mendaci ai sensi dell'articolo 76 del predetto D.P.R. n. 445/2000, sotto la propria responsabilità dichiara che le informazioni contenute nel presente curriculum corrispondono a verità"

Luca Dusi



"Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (Regolamento UE 2016/679)".

Luca Dusi



Brescia, 24/06/2026

