

INFORMAZIONI PERSONALI

Debora Meduri

POSIZIONE RICOPERTE

Executive chef, Chef di cucina, sous chef, chef de partie.

TITOLO DI STUDIO

Diploma di maturità
**ESPERIENZA
PROFESSIONALE**

Dal gennaio 2023 a giugno 2023
Da settembre a dicembre 2022

Cfp Zanardelli di Clusane come docente banconiere di gastronomia per un totale di 80 ore
Docente di cucina presso Cfp fondazione Ikaros di Calcio ,

Da Novembre 2016 a Tutt'oggi

Titolare dell'azienda Cuor di cuoca con la quale offro servizi di catering, personal chef e lezioni di cucina. Dal 2020 l'offerta si amplia aggiungendo la possibilità di fare servizi di ristorazione itinerante per eventi pubblici e privati con una cucina mobile attrezzata. Da aprile 2022 l'azienda si completa con l'apertura a Paratico di un piccolo Bistrot-ristorante di circa 20 posti, sede del nostro laboratorio di preparazione e luogo che accoglie corsi di cucina, degustazioni, eventi privati e offerta piatti da asporto.

Da ottobre 2014 a Novembre 2016

Presso Hotel**** Araba Fenice ,prima in qualità di libera professionista, titolare dell'azienda " La Madeleine" catering, poi come Chef 1° livello in qualità di Executive Chef e Food & beverage, principali mansioni:

Gestione di 2 cucine all'interno della struttura, quella del Ristorante alla carta (fino a 180 coperti) e quella del salone storico deputato a sala ricevimenti.(Fino a 170 coperti)

- Responsabile della conduzione e della pianificazione di tutti i servizi di ristorazione , rispondendo dell'organizzazione dei servizi e formulando standard di qualità, quantità e costi
- Gestione del personale di cucina(Coordinamento delle partite,addestramento, formazione, turni di lavoro)
- Composizione dei menù (Alla carta, del giorno, eventi diversi)
- Redazione del Food cost
- Gestione dei fornitori (selezione e controllo)
- Gestione del cliente per l'organizzazione degli eventi (Matrimoni, ricevimenti, ...)
- Definizione, proposta ed attuazione del budget

Da gennaio 2008 settembre 2014

Markas service srl

cuoca capoinpianto 3 livello

Produzione, gestione haccp, gestione ordini,gestione personale (turni e mansioni), piccola gestione (gestione costi utilizzando il budget, gestione riepiloghi produzione)

Dal 2006 al 2008

Restaurant -caffè, Forum di Prussiani Mauro

Cuoca caposervizio 3 livello

Produzione , gestione haccp, gestione ordini

Dal 2004 al 2006

Copra Srl

Cuoca caposervizio 3 livello Produzione, gestione haccp, gestione ordini,gestione personale (turni e mansioni), gestione riepiloghi

Dal 1998 al 2004

Sodexho Spa

Cuoca caposervizio 4 livello,Produzione, gestione haccp, gestione ordini,gestione personale (turni e mansioni), gestione riepiloghi

Dal 1994 al 1998

Attività in proprio, di gastronomia e ristorante di Meduri Roberto sas

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

luglio 1994

Diploma di licenza superiore conseguito presso l'istituto I.P.S.I.A. "Fortuny" con una valutazione di 43/60

Da Novembre 2016 ad Aprile 2017

Master in Hospitality management, conseguito presso la scuola di management Up Level

Dal gennaio 2008 al giugno 2009

Per un totale di 68 ore complessive, Corso di formazione con test finale di verifica favorevole
Arogamenti trattati:

-Profilo di competenza del capo impianto
-Gestione economica della commessa (budget)
-Gestione della produzione-problem solving
-Decision Making
-Gestione del personale
-Gestione del cliente
-Il preposto
-Qualità ed igiene degli alimenti.

Lingua madre Italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	A2	A2	B1	B1	A1
Sostituire con il nome del certificato di lingua acquisito. Inserire il livello, se conosciuto					
Francese	A1	A1	A1	A1	A1
Sostituire con il nome del certificato di lingua acquisito. Inserire il livello, se conosciuto					

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative

Possiedo ottime doti comunicative, maturate nel corso degli anni di attività, sia nei confronti della clientela che nei confronti dei vari organi direttivi.

Competenze organizzative e gestionali

- Sono in grado di gestire autonomamente il lavoro, definendo priorità e assumendo responsabilità, capacità acquisite tramite le diverse esperienze professionali, nelle quali mi è sempre stato richiesto di gestire autonomamente le diverse attività, rispettando le scadenze e gli obiettivi prefissati
- Sono in grado di lavorare in situazioni di stress, acquisita anche grazie alla gestione di relazioni con il pubblico/clientela.
- Sono in grado di organizzare e gestire un gruppo di lavoro (con più di 25 persone), capacità acquisita nelle diverse esperienze

Patente di guida B - B E

Riconoscimenti

- Targa di merito rilasciata dalla Confederation Europeenne Des Gourments nel settembre 2016
- Medaglia Argento al concorso nazionale Riso in Rosa 2016 di riva del Garda
- Medaglia oro al concorso street food 2017 di Riva del Garda

Appartenenza ad associazioni

F.I.C. (Federazione Italiana Cuochi)
Referente regionale Lady Chef della Federazione Italiana Cuochi
DSE (Dipartimento di Solidarietà ed emergenza) della Federazione Italiana cuochi
Discepoli di Escoffier

Dati personali

"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"

Firma

"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)".

Firma

Luogo, data

Samico, 24 Ottobre 2024

Firma