

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**

INFORMAZIONI PERSONALI

Antonio Mundo



Founder and Author "Ristorazione Zero Sprechi"
Libro di Formazione
da cui nasce il progetto "Zero Sprechi"

Private Chef - Eventi - Consulenze - Formazioni

Alcune Esperienze lavorative fino al 2023

- **Gestore, Restaurant Manager e Chef**
del Ristorante Lounge Bar Lo Strangolato
Presso isola della Maddalena (Sardegna) 2023

Gestione completa del ristorante lounge bar,
Cucina, Sala, Bar, Cassa e tutte le attività che concerne la gestione totale
di un locale,

Gestione del personale, stabilendo responsabilità e turni, di tutte le attività
quotidiane

Organizzazione dell'esperienza enogastronomica dei clienti

Gestione del budget e della pianificazione dell'attività di marketing,
monitorando l'andamento e controllando i conti

Elaborazione e previsioni finanziarie,

Gestione delle spese in entrate - uscita e food cost

Supervisione della contabilità, chiusura cassa

Chef unico durante il servizio in orario continuato apertura - chiusura

Preparazione di tutte le linee di servizio e tutto ciò che riguarda la cucina

Elaborazione del menù, mise en place, prezzi, carta dei vini

Ordini Forniture per Cucina, Sala, Bar, Cassa

Direzione, coordinamento e controllo che tutto funzioni alla perfezione

- **Collaborazioni per**
eventi, showcooking, Formazioni e Consulenze
presso Food Loft Milano di Simone Rugiati

- Formazione Chef (primi piatti) per alpitour bravo presso L'istituto "Italian Chef Academy" Milano
- Formazione Chef (primi piatti)
Per "La Brigata di Goa" e alpitour bravo
Presso Istituto Professionale Zanardelli, Ponte di Legno
- Alcune Consulenze ristorative 2022/2023
Boutique Hotel Miramar 5* Propriano, Corsica
Ristorante Brutti di mare Milano
Ristorante Ponte Milvio Milano
Osteria Da Fortunata Milano
- Servizi di Ristorazione Extra e Catering presso varie strutture tra Milano e Provincia, e Svizzera
Terrazza Duomo 21, Terrazza a Riccione, Hotel Ceresio, Antimo d'Andrea
- Chef Privato per Ville, Cerimonie ed Eventi Privati
- Personal Chef per eventi in ville private presso Milano e provincia
- Personal Chef per eventi in ville private presso Varese e provincia
- Apertura e avviamento oltre che Chef del Ristorante Lounge Bar "Lo Strangolato"
Presso La Maddalena (Sardegna) 2022
- Chef e Apertura del servizio pranzo al Ristorante "Il Tramonto di Abbatoggia"
Presso La Maddalena (Sardegna) 2022

Chef di Cucina

The Grace Club Milano Milano, Via Messina 38

- Chef di cucina - con postazione ai Primi Piatti, Pass e gestione delle comande
- Gestione ordini e Responsabile del Food-Cost– contatto diretto fornitori,
- Gestione Staff cucina,turnazioni,magazzini,stoccaggio,

- Creazioni menù, buffet, Finger-food per grandi eventi aziendali e privati
- Creazione fissa di menù diversi giornalieri per Top Event serali con live music oltre menù carta fisso cambiato trimestralmente
- Responsabile HACCP – Responsabile Produzione Alimentare in Azienda

Chef Poissonier

Ristorante Limone, Milano, Via Fabio Filzi 7

- Chef Poissonier - Cooked and Raw Fish antipasti con postazione live Show Cooking e contatto diretto con il cliente
- Preparazione Vetrine del pesce da esposizione
- Gestione ordini del pesce e controllo scarico
- Chef di partita ai primi piatti gestione comande

Chef

Ristorante Piccadilly , Roma Via Appia Nuova 127

- Chef di partita ai primi piatti pass e gestione comande
- Chef di partita ai secondi piatti gestione comande
- Gestione ordini, magazzino, stoccaggio e celle
- Pr. per eventi aziendali
- Stesure e creazioni di menù

Chef - “Gastronomo”

Enoteca Da Fortunato, Roma Via del Pantheon 55

- Gestione culinaria dell'enogastronomia
- Gestioni ordini e selezione della materia prima
- Live show- cooking con banco gastronomico a vista e interazione diretta con il cliente
- Chef Garde – Manger (di supporto alla cucina)

Sous-Chef

Ristorante Fortunato al Pantheon, Roma Via del Pantheon 55

- Chef di partita primi piatti pass e gestione comande

- Chef di partita secondi piatti (su turnazione) gestione comande

Sous-chef

Ristorante Trattoria la Maddalena, Roma Piazza della Maddalena 1

- Chef Entremetier – partita principale primi piatti
- Chef di partita - secondi piatti (su turnazione) gestione comande
- Gestione ordini, frigoriferi, pulizie e stoccaggio merci

Chef de partie

Hotel Crowne Plaza, Via K. Adenauer 3 San Donato Milanese, Milano

- Capo partita di brigata Primi Piatti (su turnazione)
- Capo partita Secondi Piatti (su turnazione)

Chef

Tea Rose caffè, Piazza Duomo 4 Monza

- Chef unico per preparazione e servizio, più Brunch
- Creazione Aperitivi Finger - Food giornalieri (almeno 10 tipi per pax) per Happy Hour
- Preparazione biscotti, crostate e dolci base

Chef Privato

In Villa privata per un Monsignore zona (Frosinone) Lazio.

- Progettazione, Creazione e Manutenzione orto per “auto-produzione” alimentare, sostenendo una cucina “healthy” e abbattendo il Food-Cost
- Responsabile di tutte spese di “Food and Beverage” in villa
- Responsabile di 5 cani da guardia (Precise abitudini alimentari seguendo una scheda nutrizionale ferrea di 3 pasti al giorno)
- Creazione di menù e scheda alimentare personalizzata per il Monsignore
- Preparazione Colazione ore 06:00 per Monsignore seguendo una precisa scheda alimentare concordata con nutrizionista
- Preparazione pranzo e servizio al tavolo min.Per 6 persone più Mons.
- Preparazione cena e servizio al tavolo min.Per 6 persone più Mos.
- Responsabile HACCP
- Show – cooking e servizio in serate o pranzi “evento” con invitati

Chef – Pasta Maker

Ristorante osteria Pasta & Vino come na vorta Vicolo del cinque 40 Roma

- Preparazione pasta fresca all'uovo e acqua e farina (almeno 6 formati)(almeno 30 kg per tipo al giorno)
- Preparazione Gnocchi e Ravioli (almeno 20 kg per tipo al giorno)
- Chef de Partie ai Primi Piatti (durante le ore del servizio)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Diploma Alberghiero "Settore Cucina"

IIS IPSIA – ITI "E. Aletti, Trebisacce (CS) Italia
Istituto **Professionale Alberghiero**

COMPETENZE PERSONALI - Lingua madre Italiano

Patente di guida A -B

Altre lingue Inglese intermedio – Spagnolo intermedio – Francese intermedio

Alcune Competenze organizzative e Gestionali

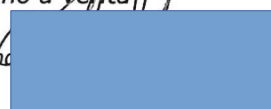
- Precisione e puntualità nello svolgere le richieste assegnate in totale autonomia.
- Forte comprensione nella gestione dello stress “psicofisico” problem-solving nelle situazioni di forte pressione o di urgenza.
- Resistenza alla fatica fisica
- Ottimo management della cucina e della Brigata sviluppate nel corso della carriera, combinata ad un implacabile senso del dovere.
- Grande predisposizione al team building ed al teamwork.
- Forte ambizione nella crescita professionale e personale. In costante ricerca di nuovi stimoli e innovazioni, guidati dalla grande passione che mi spinge a fare questo lavoro in modo costante, con grinta ed umiltà.

Alcune Competenze Professionali

- Prediligo un'impronta “Healthy” con tendenze alla cucina mediterranea, tradizionale e innovativa ricca di verdure sempre con attenzione alla stagionalità e cotture
- Ottima conoscenza e padronanza nella lavorazione e nelle cotture di Pesce e Carne
- Specialità Pesce
- Conoscenza degli ingredienti : origine, taglio, modalità e metodi di cottura
- Ottima conoscenza dei vini italiani
- Conoscenza delle norme igienico-sanitaria
- Conoscenza dei ruoli all'interno di una brigata
- Conoscenza normativa haccp
- Padronanza dei piatti tradizionali italiani e mediterranei – Esperto in cucina Romana
- Conoscenza impiattamento, effettuare preparazione e presentazione di un piatto
- Organizzare e supervisionare il lavoro (Sala e Cucina)
- Effettuare rifornimento delle strutture per un ristorante
- Effettuare la conservazione degli alimenti in cucina
- Effettuare la predisposizione del menù di un ristorante
- Ottima conoscenza della pasticceria e dei dolci base

"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)".

30/8/24

Firma

