

INFORMAZIONI PERSONALI



OCCUPAZIONE PER LA QUALE SI CONCORRE

ESPERIENZA

PROFESSIONALE

27/2/2018

11/11/2017- ad oggi

03/03/2017–alla data attuale

02/03/2011–02/03/2017

Curriculum vitae

Catola Jlan

Skype ilan catola

Piva 01891340497



Executive chef, chef consulente, docente scuole di formazione in ambito alberghiero



Consulente chef

Formazione personale in azienda, cura del food cost, e gestioni menù,

Docente

Docente unico per le attivita culinarie, presso scuola italiana turismo , per il corso food and beverage di livorno, in simultanea con il corso gemello sulla sede di pisa alla scuola formazione aforisma

Attualmente formatore e consulente chef presso ristorante il gabbiano a marina di grosseto

Attualmente formatore e consulente chef presso il ristorante tennis club castiglioncello

Executive chef

Ristorante locanda Garzelli, Quercianella (Livorno) (Italia)

Cucina innovativa ben radicata nel tempo sia con pietanze di carne che di pesce, particolare attenzione alle tecniche di cottura più aggiornate. Responsabile del food cost dal menù stagionale gestione di una brigata ben qualificata e attenta ai minimi particolari. Ottime qualità comunicative e a formare una squadra unita e collaborativa nel raggiungere gli obbiettivi prefissati. La cucina è completamente artigianale dalla pasta, pane e qualsiasi cosa entri in cucina. Si comprano solo le materie prime per poi creare tutti i nostri piatti. Produzione di pasta, pane, dolci e salumi affumicati di mare/terra

Corso di Pasticceria per bambini

Presso agenzia formativa Itinera (durante il periodo di Natale)

Eseguito corso di pasticceria per bambini (biscotti natalizi). Produzione e spiegazione di come si fanno i biscotti e come si macina il grano. Produzione di pasta frolla con la farina di grano macinato a pietra e cottura dei biscotti

Executive chef

Ristorante il Tirreno, Caletta di castiglioncello (livorno) (Italia)

Cucina espressiva esclusivamente di pescato giornaliero, con note innovative, preparazioni di pasticceria fresca, semifreddi, creme etc, ideazione del menù giornaliero e relazioni con i fornitori, ottima gestione brigata, in battuta responsabile primi piatti espressi, in preparazione piena supervisione a tutte le preparazioni del menù. Cucina che predilige sapori decisi

03/10/2010–23/10/2011

Executive chef

Enoteca forte s.pietro, Livorno (italia)

Preparazione piatti espressi, pasticceria, buffet freddi e caldi, cena a tema con pietanze regionali rivisitate, lavorazione del pesce azzurro, cucina raffinata, privilegiando i prodotti tipici della zona

20/9/17 © Unione europea, 2002-2017 | http://europass.cedefop.europa.eu Pagina 1 / 3

Curriculum vitae Catola Jlan

08/10/2009–30/12/2009 Cuoco ai secondi e antipasti

Hotel palazzo 5 stelle, Livorno (Italia)

Preparazione di piatti sia di carne che di pesce, buffet e ricevimenti in ambito alberghiero

06/10/2009–06/12/2009 Chef

Taverna dei ghiottoni, Pisa (Italia)

Preparazione di piatti tipici toscani, pasta fresca, pane, dolci e piatti medioevali

08/08/2010–10/10/2010 Cuoco

Salza catering, Pisa (Italia)

Preparazione finger food, catering, banqueting, di lusso lavorazione in grandi ricevimenti internazionali

11/12/2006–30/08/2009 Imprenditore - Chef

Osteria i fratellacci, Livorno (Italia)

Gestione dell'attività, acquisti, rapporti con i dipendenti, chef con una cucina toscana leggermente rivisitata, prevalentemente espressa preparazione pasta fresca, pasticceria e pianificazione con ottimi risultati

12/05/2005–10/09/2005 Aiuto cuoco

Hotel villa parisi, Castiglioncello (Italia)

Buffet freddi, secondi piatti e antipasti nell'ambito alberghiero

ISTRUZIONE E FORMAZIONE



04/09/2014–alla data attuale Haccp

Cescot, Livorno (Italia)

Buona pratica del trattamento degli alimenti

04/10/2006–alla data attuale Rec

Cescot, Livorno (Italia)

06/05/2008–alla data attuale Responsabile del servizio di prevenzione, datore di lavoro

Cescot, Livorno (Italia)

Gestione delle misure di sicurezza sul lavoro, rapporti contrattuali con i dipendenti, legislazione e responsabilità

Scuola media inferiore

11 maggio, Livorno (Italia)

20/9/17 © Unione europea, 2002-2017 | http://europass.cedefop.europa.eu Pagina 2 / 3



COMPETENZE PERSONALI Lingua madre

Altre lingue

spagnolo

inglese

Curriculum vitae Catola Jlan

3 Eso

Escuela mogan, mogan (Gran canaria) (Spagna).

Scuola dell'obbligo



italiano



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| COMPRENSIONE |  |  | PARLATO | PRODUZIONE SCRITTA |
| Ascolto | Lettura | Interazione | Produzione orale |  |
|  |
| C1 | C1 | C1 | C1 | C1 |
|  |  | | |  |
|  | Escuola de mogan en gran canaria, 2-3 eso | | |  |
| A1 | A1 | A1 | A1 | A1 |

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato

[Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](http://europass.cedefop.europa.eu/it/resources/european-language-levels-cefr)

Competenze comunicative Ottime competenze comunicative e nel creare un team di lavoro affiatato, organizzato ad alti livelli

|  |  |
| --- | --- |
| Competenze organizzative e | Leadership, attualmente responsabile di un team di 6 persone. Ottime competenze organizzative di |
| gestionali | eventi e relazione con i fornitori alimentari e non |
| Competenze professionali | Cucina espressiva esclusivamente di pescato giornaliero, ottimo in piatti di carne e internazionali con |
|  | note innovative. Preparazione di pasticceria fresca, semifreddi, creme etc. |
|  | Ideazione del menù giornaliero e relazioni con i fornitori, ottima gestione di brigata, in battuta |
|  | responsabile in primi piatti espressi, in preparazione piena supervisione a tutte le preparazioni del |
|  | menù. Cucina che predilige sapori decisi abbinati a quelli delicati del pesce con cotture innovative, |
|  | sottovuoto, bassa temperatura etc con un occhio di riguardo alla pasticceria fresca |
| Competenze digitali | Buona padronanza degli strumenti office-word ed alcune competenze di foto ritocco |

20/9/17 © Unione europea, 2002-2017 | http://europass.cedefop.europa.eu Pagina 3 / 3