



Aldo Ettore Cavagliato

Chef de Cuisine

Cell. e WhatsApp italien: +39.366.5000-500

aldo.cavagliato@gmail.com



Je recherche un poste enrichissant qui me permet de mettre à profit mes compétences et mes connaissances

PRINCIPALES QUALIFICATIONS

- Leadership d'une équipe de cuisine;
- Formation du personnel de cuisine aux nouvelles méthodes;
- Composition et architecture des plats;
- Création et adaptation des recettes;
- Création et adaptation du Menu du jour et à la Carte;
- Bonne connaissance des règlements HACCP;

PROFIL PROFESSIONNEL

Mes compétences (FIC - Fédération des chefs italiens, ACT - Association des chefs de Turin et stages thématiques à l'École de Cordon Bleu de Paris) couvrent toutes les activités de la cuisine: italienne / méditerranéenne, française et internationale, de la nouvelle cuisine, cuisine gastronomique et fusion, cuisine Flambé.

- La production d'apéritifs, pâtes fraîches et farcies de viande ou de poisson, de légumes ou de fromage (Agnolotti, Ravioli, Tagliatelle, Tajarin, Gnocchi, etc.) panification et dérivés (pain, pizza, focaccia, gressins, etc.);
- Cuisson de la viande;
- Spécialisation pour plats de poisson;
- Production artisanale de fromages frais et dérivés (ricotta, mascarpone, etc.) pour les plats et les desserts;
- Attention particulière à la composition des plats et à sa chromatique.
- Compétences en cuisson à basse température;
- Chaque préparation est accompagnée d'une fiche technique, afin de faciliter sa reproduction et d'un food cost;
- Habitué à travailler dans le respect des objectifs;
- La gestion du personnel de cuisine, avec notamment des qualités de leadership, ayant acquis une expérience avec de jeunes employés de cuisine et étudiants;
- Motivation et renforcement des particularités professionnelles de la brigade;
- Enseignement du travail en équipe (se sentir comme un élément unique d'un orchestre où chacun a le devoir de s'acquitter de sa tâche de la meilleure façon possible. Ce n'est qu'ainsi que la symphonie magique de la cuisine s'exprimera le mieux);
- Mon métier de chef a été un choix de vie dicté par la passion de la gastronomie et l'amour de la bonne cuisine;
- En plus de la satisfaction de transmettre mes connaissances aux étudiants de certaines Facultés de Gastronomie, par passion, j'ai consacré les heures de la soirée en tant que Chef de Cuisine à cultiver l'amour de la bonne cuisine, récoltant l'appréciation de la part des clients pour la qualité des préparations.
- Collaboration dans la composition des plats, la rédaction et la préface du livre culinaire "Cozinhando com Frutas".

- Supervision de tous les secteurs d'une entreprise de restauration;
- Supervision des installations;
- Contrôle de la qualité, de la gestion et de la conservation des matières premières;
- Connaissance approfondie de tous les segments de la Gastronomie;
- Composition du Menu;
- Food cost.

LANGUES PARLÉES

Langue maternelle
italienne

Français discret

Portugais bon

Espagnol discret

QUELQUES RÉALISATIONS



EXPERIENCE

- France

- 07/2019 - A la date d'aujourd'hui

Chef de cuisine employé par une holding française opérant dans le secteur de la restauration avec des restaurants de cuisine italienne et des bistrot français avec pour mission la formation du personnel, l'élaboration des fiches techniques de production, le coût des aliments, la gestion du personnel de cuisine, le contrôle qualité des préparations, dans le respect de la réglementation légale pour l'hygiène et la conservation des aliments, le contrôle des stocks et l'inventaire mensuel.

Grand-Duché de Luxembourg

-09/2017 - 06/2019

Chef de cuisine avec les tâches suivantes: formation du personnel aux nouvelles méthodes de cuisson, contrôle de la qualité, hygiène et conservation des aliments, application correcte de la réglementation HACCP, rédaction de nouveaux menus respectant la saison des matières premières, avec la formulation du Food-cost du plat, pour tous les Restaurants d'une Holding luxembourgeoise.

- État de Rio de Janeiro - Brésil

- 09/2014 - 08/2017

Alternance d'activités d'enseignement avec des activités culinaires en soirée.

Professeur à l'Université Fédérale de Rio de Janeiro, en chimie, hygiène et conservation des aliments et classe pratique de gastronomie de la cuisine italienne, français et internationale.

Chef de cuisine au Restaurant Gourmet Store - Rio Barra Design Shopping Barra de Tijuca;

Chef de Cuisine au Restaurant La Fiducia à Copacabana (RJ).

- République du Chili - Santiago

- 07/ 2012 - 08/2014

Chef de Cuisine à la Residencia Historica de Marchiue;

Professeur à l'Université Catholique du Chili en chimie, hygiène et conservation des aliments et classe pratique de la gastronomie de la cuisine italienne, français et internationale.

-État de São Paulo - Brésil

- 4/2008 - 6/2012

Des formations professionnelles pour la cuisine italienne et internationale pour le personnel de cuisine de 6 hôtels de la chaîne Mercure;

Des formations professionnelles pour la cuisine italienne et internationale dans les Restaurants de Sao Paulo: La Terrina, Il Papavero, La Forchetta, Fior d'Italia et Tuhu, la gastronomie italienne, la cuisine internationale et Flambé;

-État de Mato Grosso - Brésil

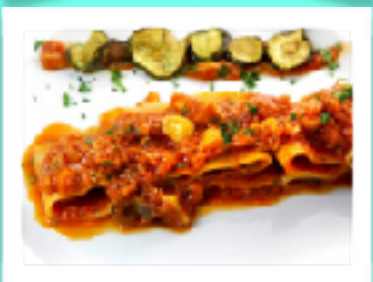
-03/2005 - 3/2008

Municipalité de Barra do Garças: Constitution, direction, gestion et enseignement à l'École Turin, formation et recyclage dans le secteur de la boulangerie et de la pâtisserie;

Cours et stages de formation en cuisine italienne, en tant que professeur invité, français et international à l'UNIC - Université du Goût à Cuiabá / Mato Grosso;

Cours et stages de formation en cuisine italienne, française et internationale à la Municipalité de Chapada dos Guimarães.

Municipalité de Sorriso, constitution d'un Institut professionnel de production de produits dérivés du lait et du porc.



- **République d'Argentine - Buenos Aires, Córdoba, San Ambrogio de Rio Cuarto.**

- **02/2003 - 02/2005**

Mise à jour de l'enseignement et de la gastronomie italienne, français et internationale dans les Écoles Professionnelles des Missions Don Bosco - Ordre Ecclésiastique des Salésiens.

- **République de Bulgarie - Sofia**

- **08/2002 - 01/2003**

Chef de Cuisine au Restaurant Kempinski, Pour démarrer la nouvelle activité de restaurant de cuisine internationale, formation du personnel de la brigade aux nouvelles méthodes de cuisson, formulation et rédaction de la nouvelle carte de menu. Suivi les activités de cuisine pendant six mois.

- **Repubblica Italiana**

- **05/2000 - 01/2003**

Chef de cuisine au Restaurant "Crotin 1897" - Asti;
Gestion du Restaurant "C'è Posto" à Caselle Torinese.

FORMATION

FIC - Fédération italienne des Chefs;

ACT - Association des Chefs de Turin - Diplôme de Technicien de Cuisine;

Cordon Bleu de Paris - Stage de formation en: pâtisserie, boulangerie.

EXPERTISE

- Production de pâtes fraîches et farcies, en différents formats et saveurs: spaghetti, tagliatelle, tajjarin, tortellini, ravioli et agnolotti, gnocchi, etc.;
- Production de fromages frais et de préparations gastronomiques;
- Production de produits levés: pain, pizza, focaccia (avec différentes saveurs) et gressins;
- Production de sucreries et de desserts;
- Gastronomie de viande rouge et blanche, poisson, avec une excellente connaissance de toutes les coupes de viande;
- Cuisson à basse température à Four ou Roner, avec l'avantage de tripler la conservation des aliments, de conserver la couleur, les propriétés organoleptiques et nutritionnelles, d'éviter la perte de poids des aliments;
- Flambér art, lampe ou cuisine Flambé, avec un fort impact émotionnel pour les clients.

INFORMATIQUE

Package Microsoft Office (Word, Excel, Ppt, Pages, Numbers, Keynote, Ppt, etc;

Internet.