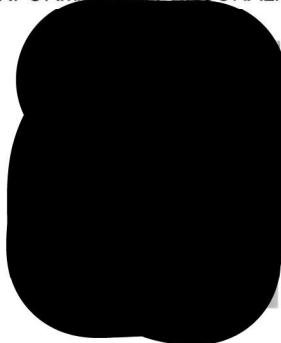
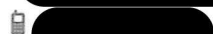
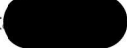


**Matteo Caffarella**





Sesso  | Data di nascita  | Nazionali 
**ESPERIENZA  
PROFESSIONALE**

01/12/2021 – attualmente

**Docente di laboratorio di cucina**

For.ma Mantova, Via Gandolfo 13, Mantova

- Insegno alle classi di 1a, 2a e 3a teoria e pratica di laboratorio in cucina, tecniche di lavorazione e conservazione degli alimenti, norme igieniche, food cost.
- Preparazioni gastronomiche dagli antipasti, ai dolci, ricette locali, nazionali e internazionali.
- Mi occupo giornalmente nel coordinare lo svolgimento delle preparazioni con gli studenti nonché nel supervisionare le corrette metodiche di procedimento sia di preparazione che mantenimento dell'igiene sia personale che ambientale.
- Gestisco acquisti magazzino e la manutenzione delle attrezzature di lavoro.
- Svolgo sempre nella stessa strutture dei corsi diurni o serali di pasticceria e panificazione.

Docenza teorica e pratica e corsi di laboratorio

**ESPERIENZA  
PROFESSIONALE**

01/08/2017 – 30/11/2021

**Cuoco**

Caffè Boma, Via P. Verri 1, Mantova

- Presso il Caffè Boma mi occupo nella preparazione di piatti gastronomici a rotazione giornaliera, preparazione dei menu settimanali e analisi dei costi dei singoli piatti.

Cucina veloce, pause pranzo

**ESPERIENZA  
PROFESSIONALE**

Dal 01/05/2017 a attualmente

**Chef di cucina**

Villa Tavanara, Nogara, VR

Presso Villa Tavanara mi occupo della preparazione dei menù per tutti gli eventi, dai matrimoni, cresime e comunioni, fino a eventi aziendali e cene private.

Svolgo sistemi di cottura in CBT e sottovuoto, massimizzando la resa, prolungando i tempi di conservazione e riducendo i costi aziendali.

Verifico il funzionamento delle attrezzature di laboratorio e del magazzino e, ove possibile, intervengo per ottimizzare sicurezza e qualità sul lavoro.

Coordino l'organizzazione delle attività con i vari dipendenti, evento per evento, occupandomi della compilazione e dell'aggiornamento delle liste delle vivande dei menù, nonché della gestione degli acquisti necessari per ogni evento.

Ristorazione per eventi

**ESPERIENZA  
PROFESSIONALE**

15/01/2017 – 30/07/2017

### Chef di cucina

Ristorante La Masseria, Piazza Broletto 8, Mantova

Responsabile di cucina, responsabile acquisti e responsabile del coordinamento del personale di cucina nella preparazione di piatti tipici Mantovani e internazionali con un vasto menù alla carta e preparazione di banqueting fatti sia all'interno dell'azienda che presso una struttura esterna.

Ristorante Pizzeria Banqueting

#### ESPERIENZA PROFESSIONALE

Dal 10/09/2015

### Docente

C.F.P. For.Ma, Via Gandolfo 13, Mantova

Presso la scuola alberghiera ho insegnato a studenti di prima, seconda e terza classe, teoria e tecnica di cucina, comprendente la conoscenza e l'utilizzo delle attrezzature, tecniche di conservazione, conoscenza degli alimenti, normative sanitarie, ecc.

- Presso la medesima struttura ho praticato corsi serali di cucina, pasticceria e panificazione sia base che avanzata.

Corsi di docenza e tecniche di laboratorio

#### ESPERIENZA PROFESSIONALE

01/02/2005 – 07/06/2014

### Cuoco responsabile di negozio

Gastronomia "Il Salumaio di Belfiore", Via Cremona 3, Mantova

- Nella sopracitata Gastronomia ho svolto la preparazione di piatti gastronomici, gestione acquisti, gestione magazzino coordinamento delle mansioni lavorative e organizzative con i dipendenti.
- La gastronomia oltre ad avere un banco vendita dei piatti pronti offriva un servizio di ristorazione con circa 40 posti a sedere.
- Presso la medesima struttura organizzavamo servizi catering, cene/pranzi in villa privata, matrimoni, eventi aziendali.
- Utilizzavo sistema informatico per la gestione di magazzino e fiscale, tramite gestionale Microsoft Navision e successivamente gestionale personalizzato

Gastronomia da asporto, ristorazione, banqueting

#### ESPERIENZA PROFESSIONALE

01/09/1988 – 30/11/2004

### Commerciante

Gastronomia "Caffarella", Via S.S. Martiri, Mantova

Ho rilevato un'azienda di Gastronomia già avviata da precedente gestore aumentando considerevolmente il numero di prodotti gastronomici in esposizione tenendo in considerazione la tipologia di clientela e il costo della materia prima cercando di ottenere il massimo profitto riducendo i costi selezionando con cura le aziende fornitrici di materie prime;

Nei corso di questi anni ho avuto modo di evolvere le mie capacità lavorative non solo nel campo culinario ma anche in quello commerciale avendo un rapporto diretto con i fornitori e clientela.

- Nel corso degli anni ho avuto modo di gestire dipendenti di conseguenza in primis effettuare un addestramento, successivamente coordinare metodiche lavorative ed organizzative, nonché assicurarsi dell'utilizzo degli standard di sicurezza

Cuoco, Commerciante

#### ESPERIENZA PROFESSIONALE

01/09/1988 – 30/05/1997

### Cuoco – Chef di partita

Hotel Ristorante Cristallo, Cerese di Virgilio, Mantova

Dalla data di assunzione fino all'anno 2000 il mio impiego è stato di aiuto cuoco svolgendo mansioni nella preparazione di primi piatti, secondi piatti, pasta fresca, paste ripiene e dolci.

- Dall'anno 2000 ho svolto mansioni di Capo Partita nella preparazione di primi piatti e a rotazione di secondi

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Dal 1985 al 1987

**Conseguito Attestato di Qualifica Professionale Alberghiero**

Istituto Alberghiero Regione Lombardia – Ponte di Legno -Brescia

## COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiana

Altre lingue

Inglese

| COMPRENSIONE |         | PARLATO     |                  | PRODUZIONE SCRITTA |
|--------------|---------|-------------|------------------|--------------------|
| Ascolto      | Lettura | Interazione | Produzione orale |                    |
| B1           | B1      | B1          | B1               | B1                 |

Competenze comunicative organizzative e gestionali

- Possiedo ottime competenze comunicative acquisite durante la mia lunga esperienza nel commercio al dettaglio sia come proprietario che come dipendente a stretto contatto col pubblico, presso "Il Salumaio di Belfiore" e successivamente presso "Villa Tavanara" mi occupo di relazionarmi col cliente per le fasi organizzative degli eventi come matrimoni, cene private, cene aziendali, ecc.

Competenze professionali

- Ottima conoscenza nel campo informatico, mi muovo con disinvoltura per la risoluzione di problemi sia software che hardware.

Competenze digitali

| AUTOVALUTAZIONE                 |               |                        |           |                         |
|---------------------------------|---------------|------------------------|-----------|-------------------------|
| Elaborazione delle informazioni | Comunicazione | Creazione di Contenuti | Sicurezza | Risoluzione di problemi |
| avanzato                        | avanzato      | medio                  | avanzato  | avanzato                |

- buona padronanza degli strumenti della suite per ufficio (elaboratore di testi, foglio elettronico, pacchetto office, software creazione siti web)

Patente di guida A - B

## ULTERIORI INFORMAZIONI

Corsi e certificazioni

- Corso HACCP conseguito il 09/08/2021
- Corso di formazione per addetti al servizio antincendio in attività di livello 2 il 04/2025
- Corso di Operatore Agrituristico

Dati personali

CONSAPEVOLE DELLE SANZIONI PENALI, NEL CASO DI DICHIARAZIONI NON VERITIERE, DI FORMAZIONE O USO DI ATTI FALSI, RICHIAMATE DALL'ART. 76 DEL D.P.R. 445/2000, IL SOTTOSCRITTO DICHIARA CHE QUANTO SOPRA CORRISPONDE A VERITA'.

AI SENSI DEL REGOLAMENTO (UE) 2016/679 IL SOTTOSCRITTO DICHIARA ALTRESI', DI ESSERE INFORMATO CHE I DATI PERSONALI RACCOLTI SARANNO TRATTATI, ANCHE CON STRUMENTI INFORMATICI, ESCLUSIVAMENTE NELL'AMBITO DEL PROCEDIMENTO PER IL QUALE LA PRESENTE DICHIARAZIONE VIENE RESA E CHE AL RIGUARDO COMPETONO AL SOTTOSCRITTO TUTTI I DIRITTI PREVISTI DAGLI ARTT. 15, 16, 17, 18 DEL REGOLAMENTO (UE) 2016/679.

8/01/2026

