

# SAIMON LLULLA

Indirizzo: Corso Roma 33, Saluzzo

## PROFILO

Buona esperienza maturata in cucina di fianco agli chef dei ristoranti in cui ho lavorato, buona manualità in cucina e abile nell'apprendere velocemente nuove nozioni. Abile nella lavorazione del pesce e delle paste fresche

## ISTRUZIONE

2017-2022 - Alberghiero Barge

2019- Corso "lavoratori a medio rischio"

## LINGUE

INGLESE- B2

FRANCESE - A2

## LICENZA DI GUIDA

AM-B

## HOBBIE

Sport

Lettura

## ESPERIENZE LAVORATIVE

### GIOVANNI RANA (MORETTA)

Ruolo: Operaio in produzione su turni

Periodo: settembre 2023-in corso

Mansioni: inscatolamento delle lasagne e della pasta fresca, assemblaggio delle scatole nei bancali, controlli della macchina del metal detector e della temperatura delle lasagne, sostituzione dei nastri delle macchine nastratrici e delle etichettatrici, redazione degli esuberi in apposito programma sul pc

### BRASSERIE FRIDOLF (SVEZIA)

Ruolo: Chef de partie

Periodo: giugno 2023- agosto 2023

Mansioni: Preparazione della linea delle paste fresche, dei secondi e dei dolci, abile nel gestire la cucina in piena autonomia con grande capacità organizzativa durante il servizio. Ottima gestione dello staff.

### RISTORANTE MONVISO

Ruolo: Chef de partie

Periodo: luglio 2022- maggio 2023

Mansioni: Preparazione della linea delle paste fresche, dei secondi e dei dolci, abile nel gestire la cucina in piena autonomia con grande capacità organizzativa durante il servizio. Ottima gestione dello staff.