



ALESSANDRO PEZZINI

CHEF

Informazioni personali

Residenza Via Cavaiola 15a - 54033 Carrara (MS) - Italy
Cittadinanza Italiana
Data di nascita 06/11/1993
Tel. +39 338 8067862
E-mail info@alessandropezzini.it
Website www.alessandropezzini.it

Settore professionale

Chef - Private Chef
Tecnico dei Servizi della Ristorazione nel Settore Alberghiero

Esperienza professionale

2023 | Executive Chef

Hotel 1908 ** Forte dei Marmi (LU) - Executive Chef
Consulente Gastronomico Ristorante Bagno Carlo ,Forte dei Marmi (LU)

Nov-Mar 2022-23 | Chef Privato

S/Y Is a Rose 51 mt

Mag - Ott 2022 | Executive Chef

Ristorante Bagno Carlo, Forte dei Marmi (LU) - Chef
Consulente Gastronomico presso Ristorante Bagno Vela Latina , Massa (MS)

Nov-Mar 2021-22 | Chef Privato

S/Y Is a Rose 51 mt

Mag - Ott 2021 | Sous chef

Ristorante La Magnolia * michelin dell' Hotel Byron, Forte dei Marmi (LU),
Chef Cristoforo Trapani

Nov-Mar 2020-21 | Chef Privato

S/Y Is a Rose 51 mt

Mag - Ott 2020 - Sous chef

Ristorante La Magnolia * michelin dell' Hotel Byron, Forte dei marmi (LU),
Chef Cristoforo Trapani

Ott - Nov 2019 - Collaborazione

Ristorante Pavillon Ledoyen *** michelin, Paris (Francia), Chef Yannick Alleno

Mar-Set 2019 | Chef Privato

M/Y Ocean Pearl 41 mt

Esperienza professionale

Nov – Gen 2018/19 – Capo partita

Ristorante Mirazur *** michelin, Menton (Francia), Chef Mauro Colagreco

Apr – Ott 2018 – Capo partita secondi

Ristorante Piccolo Principe ** michelin, Viareggio (LU), Chef Giuseppe Mancino

Ott - Feb 2016/17 | Chef the partie tapas and herbs

Ristorante Mirazur di Mauro Colagreco**, Menton (Francia)

Mar - Set 2016 | Capo partita secondi

Ristorante La Magnolia Hotel Byron*, Forte dei Marmi (LU), Chef Cristoforo Trapani

Dic - Feb 2016 | Stage DEMI-CHEF ai secondi carne e pesce

Devero Ristorante di Enrico Bartolini **, Monza (MB)

Mar - Set 2015 | Capo partita primi presso il ristorante

La Magnolia Hotel Byron*, Forte dei Marmi (LU), Chef Cristoforo Trapani.

2015 | Collaborazione

Ristorante da Candida* <http://www.dacandida.net>

Euro Toque 2015 - chef Bernard Fournier

Corso specialistico con Chef Fabrizio Sangiorgi sulla "Cucina tecnologica"

Impiego lavorativo con ristorante Seven del Casino' di Campione d'Italia come DEMI-CHEF, con Chef Lorenzo Staltari.

Nov 2013 | Demi-chef

Ristorante "Tarantola

Appiano Gentile (CO) , ruolo DEMI-CHEF , Chef Vittorio Tarantola

Set - Ott 2013 | Demi-chef

Ristorante " Sartoria ", 20 Savile Row, London W1S3PR, Chef Lukas Pfaf

Esperienza professionale

Attestato di formazione generale e specifica

Disamina della legislazione vigente, concetti di rischio danno, prevenzione, protezione; organizzazione dei rischi infortuni, rischi meccanici, rischi elettrici, rischio derivante dalle macchine ed altre attrezzature, rischi da esplosione, rischio chimico, polveri, biologico, da videoterminali e organizzazione del lavoro e dei relativi ambienti, lavoro correlato, movimentazione manuale dei carichi, delle merci, segnaletica, piani di emergenza e procedure di sicurezza in caso di incendio ed evacuazione; procedure organizzative per il primo soccorso; incendi ed infortuni mancanti ; procedure di sicurezza.

2013 - Diploma - votazione 83/100

Tecnico dei Servizi della Ristorazione nel Settore Alberghiero

Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Giuseppe Minuto - 54100 Marina di Massa (MS)

Corsi:

- HACCP Analisi dei rischi e punti critici di controllo per la manipolazione diretta relativa alla sicurezza e igiene degli alimenti
- CMA Corso di addestramento sulla sicurezza personale e responsabilità sociali
- HST Level2 Food Hygiene and Safety for Catering
- STCW First AID
- STCW Personal Survival Techniques Training Course
- STCW Fire Prevention and Fire Training Course

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo , n. 196 .

Lingue

Madrelingua: Italiana

Inglese

Comprensione	Parlato	Scritto
C2	C2	C2

Francese

Comprensione	Parlato	Scritto
B2	B2	B2

Capacità e competenze sociali ed organizzative

Ottima capacità di lavorare in team, anche con persone di diversa nazionalità e cultura. Grazie all'attività di relazione svolta nelle diverse esperienze professionali citate, riesco a soddisfare le richieste e le esigenze del committente e della clientela. Sono in grado di organizzarmi autonomamente, definendo le priorità e assumendo responsabilmente il controllo del lavoro.

Capacità e competenze artistiche

Fin dall'infanzia mi sono accostato alle arti marziali nello specifico al Wing Tjun Kung fu (IWKA) riscontrando ottimi risultati; pratico tutt'ora questa disciplina che mi ha permesso di acquisire tecniche per la gestione dello stress, ricerca dell'equilibrio e percorsi di consapevolezza che possono essere utilmente utilizzati anche in altri contesti come quello della gestione delle risorse umane.