

CURRICULUM VITAE

Ferdinando Gilvetti

Dati personali

- Nato il 27/09/1991 a Massa di Somma (NA)
- Residente in Via Panoramica, 76 scala b ERCOLANO (NA) 80056

Esperienze lavorative

- da Settembre 2025 a Marzo 2026 - Modesta Service srl

Ruolo: Chef responsabile di Cucina

Responsabile completa gestione della cucina

Responsabile dei food cost e margini

Responsabile della gestione del personale

Responsabile del contatto con i fornitori

Responsabile delle norme Haccp

.....

- da Marzo 2022 a Settembre 2025 – Regina Farina

Ruolo: Chef responsabile di Cucina

Responsabile completa gestione della cucina

Responsabile dei food cost e margini

Responsabile della gestione del personale

Responsabile del contatto con i fornitori

Responsabile delle norme Haccp

- da Settembre 2020 a Febbraio 2022 - O' Grill

Ruolo: Chef responsabile di Cucina

Responsabile gestione della cucina

Responsabile dei food cost e margini

Responsabile della gestione del personale

Responsabile del contatto con i fornitori

Responsabile delle norme Haccp

- da Ottobre 2019 a Settembre 2020 - Burgheri grill house

Ruolo: Chef responsabile di Cucina

Responsabile della gestione della cucina

Responsabile dei food cost e margini

Responsabile della gestione del personale

Responsabile del contatto con i fornitori

Responsabile delle norme Haccp

- da Febbraio 2017 a Settembre 2019 - Steak University Trippicella

Ruolo: Chef responsabile di Cucina

Responsabile della gestione della cucina

Responsabile dei food cost e margini

Responsabile della gestione del personale

Responsabile del contatto con i fornitori

Responsabile delle norme Haccp

- da Maggio 2016 a Gennaio 2017 - Villa Signorini Events & Hotel

Ruolo: **Capo partita ai primi**

Responsabile della gestione della partita dei primi per Hotel e banchetti

- da Marzo 2015 a Maggio 2016 - Hotel Rodeo

Ruolo: **Chef responsabile di cucina**

Responsabile della gestione della cucina

Responsabile del contatto con i fornitori

Responsabile delle norme Haccp

- da Gennaio 2013 a Marzo 2015 - Primo Piano Portici

Ruolo: **Chef responsabile di cucina**

Responsabile della gestione della cucina

Responsabile della gestione del personale

Responsabile delle norme Haccp

- da Aprile 2007 a Gennaio 2013 - Rose & Crown

Ruolo: **Capo partita**

Responsabile della gestione della partita

.....

Esperienze politiche – amministrative – associazionismo - volontariato

- Presente il 12 Novembre 2018 presso Ristorante Il Bagatto come cuoco alla cena benefica “Le stelle per Tampellin”
- Presente il 2 Giugno 2019 presso Festa a Vico come cuoco alla cena benefica “Cena delle stelle”
- Attualmente Iscritto all'associazione Italiana Cuochi
- Attualmente in carica di Responsabile Provinciale per l'associazione Italiana Cuochi

Istruzione

- Qualifica di “Promoter della Ristorazione nel settore del turismo sostenibile” conseguita presso l'istituto Alberghiero ISIS Graziani

Conoscenze linguistiche

- Lingua: Italiano, *Inglese*

Ulteriori informazioni

Chef professionista con solida esperienza in gestione operativa, organizzazione di team e problem solving rapido. Forte orientamento al risultato, capacità di gestione delle risorse e spiccate doti relazionali. Abituato a lavorare sotto pressione prendendo decisioni efficaci per il bene del gruppo e del servizio.

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel presente documento ai sensi dell'articolo 13 del regolamento generale sulla protezione dei dati [Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'Unione europea del 27 aprile 2016] per le finalità previste dalla legge n.3 del 9 gennaio 2019, art. 14 e 15 e secondo le modalità a ciò strettamente collegate.

Gilvetti Ferdinando