

INFORMAZIONI PERSONALI



Luca Zanchetti

-  Via Carpineto Alto, Zona Colle dei Cappuccini, 61034, Fossombrone, PU, ITALIA
-  +39 0721715191  +39 3493122567
-  luca.zanchetti@libero.it
-  www.panenostro.com/luca-zanchetti
-  Skype: luca.zanchetti

Sesso Maschile | Data di nascita 29/08/1978 | Cittadinanza Italiana

ESPERIENZA PROFESSIONALE

***Dal 10 giugno
al 10 ottobre 2013***

Lavoro o posizione ricoperti

Secondo chef e chef panettiere;

Principali attività
e responsabilità

Gestione del personale; elaborazione del menù del ristorante e dell'albergo
preparazione di piatti a base di pesce e carni pregiate;
preparazione panetteria a base di pasta madre biologica e di piatti celiaci

Nome e indirizzo
del datore di lavoro

Hotel Boutique Nives
Selva di Val Gardena - Bolzano, Italia
<http://www.hotel-nives.com/it/Default.asp>

Tipo di attività o settore

Hotel, Ristorante, Lounge Bar e SPA

***Dal 29 aprile
al 05 maggio 2013***

Lavoro o posizione ricoperti

Chef di cucina;

Principali attività
e responsabilità

Elaborazione di menù per atleti e ospiti della manifestazione; ricerca ordini e
gestione degli alimenti; gestione del personale;

Nome e indirizzo
del datore di lavoro

Oc Sport
Venture Quays, castle street, East Cowes of Wight, PO32 6EZ, UK

Tipo di attività o settore

Ristorazione per ospiti e atleti della Extreme Sailing Series presso
Qingdao, Cina

Inverno 2013

Lavoro o posizione ricoperti	Executive Chef;
Principali attività e responsabilità	Consulenza gastronomica con elaborazione di piatti di cucina italiana tradizionale, rielaborati in chiave creativa per l'evento "Italy in Us 2013", volto a celebrare la cultura italiana in Usa.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ristorante Italiano Girasole Ocean Club Condos-3108 Pacific Avenue Atlantic City 08401 Usa (www.girasoleac.com) 1410 Pine St, Philadelphia 19102 Usa (www.girasolephilly.com/)
Tipo di attività o settore	Alta ristorazione italiana e americana

Estate 2012

Lavoro o posizione ricoperti	Chef personale:
Principali attività e responsabilità	Elaborazione di piatti a base di prodotti organici -biologici e celiaci; preparazione di pani con lievito madre biologico, dolci, paste fresche, carni, pesce e verdure secondo tradizione mediterranea; acquisto e gestione della materia prima;
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Per motivi di privacy, non viene rivelato il datore di lavoro. Per avere maggiori e dettagliate info, contattare luca.zanchetti@libero.it
Tipo di attività o settore	Ristorazione privata

Da Maggio 2010 a Gennaio 2012

Lavoro o posizione ricoperti	Chef panettiere/pasticcere; Secondo chef;
Principali attività e responsabilità	Gestione del personale; reperibilità e ordine dei prodotti; preparazione di pani con lievito madre e farine biologiche; elaborazione di menù; creazione di dolci alla carta, piccola pasticceria e mansioni gestionali di schede ricettarie; lavorazione prodotti con tecniche all'avanguardia della cucina; organizzazione corsi di cucina
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ristorante Mood Società Chez Fellini Lungomare Piermanni, 62012 Civitanova Marche - Macerata – Italia (www.facebook.com/mood.restaurant)
Tipo di attività o settore	Alta ristorazione/Ristorante alla carta; (all'epoca val. 80/100 nella guida Gambero Rosso)

Anno 2009

Lavoro o posizione ricoperti	Chef di cucina;
Principali attività e responsabilità	Gestione del personale; elaborazione di menù a base di piatti tradizionali italiani rielaborati in chiave moderna; mansioni gestionali di schede ricettarie; gestione ordini, calcolo e ricalcolo degli alimenti; lavorazione prodotti con tecniche all'avanguardia della cucina;
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Capsis Great Hotel of the World, Ristorante Lo Zafferano Isola di Creta , Grecia
Tipo di attività o settore	Ristorante italiano con menù alla carta; Out of the Blue, Capsis Elite Resort 5 stelle, Presente nella Luxory Travel Collection 2009 (in questo periodo il locale si è guadagnato il premio come miglior cucina italiana creativa assegnato da ente nazionale).

Inverno 2008/2009

Lavoro o posizione ricoperti	Chef di cucina;
Principali attività e responsabilità	Elaborazione di menù degustativo e piccolo menù alla carta; reperibilità e ordine dei prodotti;
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Rocco Locanda & Ristorante Via Torrione 1, 60020 Sirolo, Ancona (Riviera del Conero. Marche – Italia) (www.locandarocco.it/)
Tipo di attività o settore	Hotel con annesso ristorante.

Anno 2008

Lavoro o posizione ricoperti	Secondo chef; Chef tournant;
Principali attività e responsabilità	Gestione del personale; elaborazione del menù; preparazione di piatti a base di pesce e carni pregiate; preparazione panetteria a base di pasta madre biologica;
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ristorante & Beach Club Il Circolino del Molo Strada delle rive del faro, Parco del monte San Bartolo, 61100 Loc. Casteldimezzo (Pesaro – Urbino) (www.circolinodelmolo.com/)
Tipo di attività o settore	Ristorante Yacht Club

Inverno 2007/2008

Lavoro o posizione ricoperti	Secondo chef; consulenza Chef executive Norbert Niederkofler 2 stelle Michelin;
Principali attività e responsabilità	Chef tournant; preparazione piatti tradizionali rivisitati in chiave moderna;
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ristorante Zur Kaiserkron Piazza della Mostra, 2 - 39100 Bolzano (www.kaiserkron.bz/it/)
Tipo di attività o settore	Alta ristorazione; ristorante alla carta (all'epoca segnalato nelle migliori guide gastronomiche italiane).

Anno 2007/2006

Lavoro o posizione ricoperti	Chef di cucina; consulenza Chef Executive Bruno Barbieri 2 stelle Michelin;
Principali attività e responsabilità	Gestione del personale; elaborazione di piatti italiani e internazionali; mansioni gestionali di schede ricettarie; gestione ordini, calcolo e ricalcolo degli alimenti;
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ristorante BON by Starc in Mosca, Russia
Tipo di attività o settore	Alta ristorazione con menù alla carta, piatti russi, italiani e internazionali; vincitore Foglia Alloro d'Oro come miglior locale emergente 2006

Anno 2005/2004

Lavoro o posizione ricoperti	Secondo chef;
Principali attività e responsabilità	Elaborazione menù alla carta e di albergo; preparazione piatti tradizionali rivisitati in chiave moderna;
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Relais Villa Petrischio Località la Villa, 25, 52042 Farneta di Cortona Arezzo (www.villapetrischio.it/)
Tipo di attività o settore	Villa storica con albergo e ristorante, all'epoca cucina segnalata per la prima volta nelle guide nazionali come la "Guida Veronelli"

Anno 2003

Lavoro o posizione ricoperti	Consulenza apertura nuovo locale;
Principali attività e responsabilità	Consulente gastronomico; elaborazione e menù di piatti locali;
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Relais La Cerbara Strada S.Piero in Tambis 33, 61034 Fossombrone (Pesaro – Urbino) (www.lacerbara.com/)
Tipo di attività o settore	Relais & Meeting con annesso albergo e ristorante.

Anno 2003

Lavoro o posizione ricoperti	Capo partita antipasti / primi piatti;
Principali attività e responsabilità	Gestione reparto antipasti caldi, freddi e aperitivi; gestione partita primi piatti caldi;
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ristorante Gualtiero Marchesi, Hotel Lotti , Parigi – Francia
Tipo di attività o settore	Alta ristorazione, menù alla carta, all' epoca 1 stella Michelin.

Anno 2002

Lavoro o posizione ricoperti	Capo partita antipasti;
Principali attività e responsabilità	Gestione reparto antipasti caldi, freddi e aperitivi;
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Relais & Chateaux Il Falconiere Località SanMartino Bocena, 370, 52044 Cortona – Arezzo (www.ilfalconiere.it)
Tipo di attività o settore	Relais & Chateaux ristorante all' epoca con 1 stella Michelin

Anno 2001

Lavoro o posizione ricoperti	Capo partita antipasti; consulenza di Antonello Colonna 1 stella Michelin;
Principali attività e responsabilità	Gestione partita reparto antipasti freddi e caldi; preparazione aperitivi e stuzzicheria salata;
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Capri Palace Hotel & SpA Via Capodimonte, 14 - 80071 Anacapri – Isola di Capri (www.capripalace.com/en)
Tipo di attività o settore	Leading hotel e ristorante alla carta

Anno 2000

Lavoro o posizione ricoperti	Garde manger;
Principali attività e responsabilità	Responsabile della lavorazione di piatti freddi a base di carne e pesce;
Nome e indirizzo del datore di lavoro	La Posta Vecchia Hotel Palo Laziale - 00055 Palo Laziale (Roma) – Italy (www.lapostavecchia.com/)
Tipo di attività o settore	Relais & Chateaux

Anno 2000

Lavoro o posizione ricoperti	Commis di cucina ai primi piatti / capo partita antipasti / capo partita pasticceria;
Principali attività e responsabilità	Preparazione di base della cucina; responsabile partita antipasti caldi e freddi; responsabile pasticceria alla carta e piccola pasticceria;
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ristorante Symposium 4 Stagioni Via Cartoceto 38, 61030 Serrungarina Pesaro e Urbino (www.symposium4stagioni.it/)
Tipo di attività o settore	Alta ristorazione; Chef Lucio Pompili 1 stella Michelin.

Anno 1999

Lavoro o posizione ricoperti	Cuoco;
Principali attività e responsabilità	Responsabile di una piccola cucina di albergo;
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Villa per Ferie S. Carlo Pozza di Fassa (Trentino Alto Adige) (www.villasancarlo.it/estate/home.htm)
Tipo di attività o settore	Albergo.

**ISTRUZIONE E
FORMAZIONE**

Settembre 2012

Titolo della qualifica rilasciata	Idrosommelier;
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Degustazione e abbinamenti dell'acqua in cucina;
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	ADAM, Associazione Degustatori Acqua Minerale;
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	I° e II° livello:



Marzo 2010

Titolo della qualifica rilasciata

Corso pasticceria creativa;;

Principali tematiche/
competenze professionali
acquisite

Lavorazione di prodotti di pasticceria con nuove tecniche;

Nome e tipo d'organizzazione
erogatrice dell'istruzione
e formazione
nazionale o internazionale

Chef pasticciera Loretta Fanella;;

Anno 2008

Titolo della qualifica rilasciata

Sommelier;

Principali tematiche/
competenze professionali
acquisite

Studio della vite e del vino; nozioni per riconoscere qualità e proprietà di un vino, degustandolo;

Nome e tipo d'organizzazione
erogatrice dell'istruzione
e formazione

AIS. Associazione Italiana Sommelier

Livello nella classificazione
nazionale o internazionale

I° livello:

Anno 2005

Titolo della qualifica rilasciata

Vino e Olio con Luca Maroni;

Principali tematiche/
competenze professionali
acquisite

Abbinamento di vino e olio in cucina;

Nome e tipo d'organizzazione
erogatrice dell'istruzione
e formazione

Sommelier Luca Maroni

Anno 2002

Titolo della qualifica rilasciata

Barman;;

Principali tematiche/
competenze professionali
acquisite

Lavorazione e organizzazione base di un barman;

Nome e tipo d'organizzazione
erogatrice dell'istruzione
e formazione

AIBES, Associazione Italiana Barman e Sostenitori

Livello nella classificazione
nazionale o internazionale

I° livello:

Anno 2001

Titolo della qualifica rilasciata	Degustazione di Rum e distillati;
Principali tematiche/ competenze professionali acquisite	Conoscenza e degustazione dei principali distillati internazionali e Rum;
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	BACARDI e soci.

Anno 2000

Titolo della qualifica rilasciata	Corso pratico cioccolato Valrhona;
Principali tematiche/ competenze professionali acquisite	Basi di pasticceria e creazione di piatti a base di cioccolato Valrhona;
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Chef pasticciere Frederik Bau;.

Anno 1999

Titolo della qualifica rilasciata	Tecnico servizi ristorativi cibo e bevande:
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Istituto Tecnico Alberghiero di Stato S.Marta di Piobbico, sede distaccata di Pesaro

**CAPACITA' E
COMPETENZE
PERSONALI**

Madrelingua(e)

Italiano;

Altra (e) lingua (e)

Inglese quasi buono, francese a livello scolastico, russo;

**Capacità e competenze
sociali**

Ottime, mai avuto problemi con colleghi e datori di lavoro;

**Capacità e competenze
organizzative**

Ottime

**Capacità e competenze
tecniche**

Riesco a lavorare con attrezzature all'avanguardia, utilizzando le più avanzate tecniche di lavorazione.

**Capacità e competenze
informatiche**

Riesco a comporre schede tecniche e lavorare con programmi per il calcolo full cost.

Patente

A e B;

ULTERIORI INFORMAZIONI

Servizio di Leva svolto nell'Aeronautica Militare nell'anno 1997/1998, congedato con buona condotta.

Stage frequentati durante la scuola alberghiera:

Grand Hotel Il Duomo 5 stelle di Milano per 21 giorni;

Hotel Resort Flamenco di Santa Margherita di Pula (Cagliari) per 21 giorni;

Ristorante Il Furlo di Aqualagna (Pesaro e Urbino) per 21 giorni;

Villa Umbra di Perugia , per 21 giorni;

Esperienze lavorative durante la scuola alberghiera:

Ristorante Pizzeria Il Giardino , Fossombrone (Pesaro e Urbino)
mansioni da aiuto cuoco e pizzaiolo;

Ristorante Azienda Agricola Alce Nero ,
Isola del Piano (Pesaro e Urbino) mansioni da commis di cucina;

Ristorante da Luciano , Gabicce Monte (Pesaro e Urbino)
mansioni come commis;

Hotel Michelacci 4 stelle , Gabicce Mare (Pesaro e Urbino)
responsabile delle colazioni e del buffet serale dei contorni;

Firma

Luca Zanchetti

(Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali (facoltativo)").