

INFORMAZIONI PERSONALI

SANNA ANTONIO

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

01/06/2009–alla data attuale

Executive Chef

Preep Family (Major, Il Mozzo, Crudo, Il Galeone, Hostel Marina), cagliari (Italia)

Realizzazione preventivi per catering interni ed esterni.

Studio dei menù e food cost applicati alle proposte dei vari locali del nostro roaster (Il Mozzo, Major, Crudo, Il Galeone, Hostel Marina).

Organizzatore delle brigate di cucina dei vari locali: composizione, turni, compiti.

Responsabile area food di tutti i locali.

Esaminatore nuove candidature per posti vacanti nelle brigate.

Responsabile formazione ed aggiornamento per il personale di cucina in temi come HACCP, food cost, nuove tecnologie.

Redazione trimestrale tramite studio delle fatture su proporzione beni acquistati/beni venduti e reale analisi dell'andamento della struttura in base al bilanciamento costi/ricavi.

25/09/2015–alla data attuale

Chef

Il Mozzo, cagliari (Italia)

Rapporti con i fornitori.

Creazione menù del ristorante.

Formazione personale di cucina.

Supervisione attiva del lavoro.

Controllo magazzino e merci in entrata.

21/09/2011–20/09/2015

Chef

Major Preep, Cagliari (Italia)

Rapporti con i fornitori.

Creazione menù del ristorante.

Formazione personale di cucina.

Supervisione attiva del lavoro.

Controllo magazzino e merci in entrata.

10/09/2006–15/09/2011

Cuoco

Captain Preep, cagliari (Italia)

Realizzazione menu con snackeria, panineria e primi caldi.

06/2010–09/2014

Responsabile area Food

Dharma, Cagliari (Italia)

Responsabile area food del locale, con organizzazione di banchetti e catering.
Preparazione preventivi per offerta food in sinergia col banco bar.

10/05/2009–30/09/2010

Responsabile area food

Calypso, cagliari (Italia)

Responsabile di tutta l'area food del chiosco.
Preparazione panini, tramezzini, hamburger, insalate, primi freddi.

02/02/2006–16/09/2006

Operatore di call center

Transcom, Barcellona (Spagna)

Front office in-bound di assistenza e fidelizzazione al cliente per Amena Empresas.
Back office per lavorazioni inerenti il cambio e l'aggiornamento dei terminali in uso.

23/09/2005–10/09/2006

Aiuto cuoco/pizzaiolo

Pulcinella, Barcellona (Spagna)

Preparazione piatti freddi, insalate, primi, secondi di carne.
Addetto alla griglia.
Responsabile pulizie e magazzino.
Pizzaiolo informatore

05/01/2005–30/08/2005

Pizzaiolo

L'etrusco, Castellon de la Plana (Spagna)

Addetto alla pasta.
Informatore.

01/05/2002–10/09/2003

Cameriere

La sella del diavolo, cagliari (Italia)
cameriere di sala come extra

14/06/2001–30/09/2004

Cameriere di sala

Il Molo, cagliari (Italia)

In forza lavoro durante le stagioni estive e come extra il fine settimana nelle stagioni invernali

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2002

Diploma Scientifico

Liceo Scientifico Pacinotti, Cagliari (Italia)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre

italiano

Lingue straniere

COMPRESIONE	PARLATO	PRODUZIONE SCRITTA
-------------	---------	--------------------

	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
spagnolo	C2	C2	C2	C2	C2
	Dele - C2				
inglese	C1	C2	C1	C1	C1
	Trinity College - C1				

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative Ottime competenze comunicative sia con gli adolescenti (sono stato tanti anni capo scout) che con gli adulti.
 I risultati che raccolgo con il mio team-building sono molto soddisfacenti, e tranne rari casi riesco a crearmi una squadra affiatata e fedele.

Competenze organizzative e gestionali Leadership (attualmente responsabile di più brigate di cucina)
 Competenze organizzative avanzate (avendo fatto per anni il capo scout ed organizzato e partecipato ad eventi con alto numero di partecipanti)
 Ottime competenze gestionali (essendo stato direttore musicale e di palco di svariati eventi comprendenti anche più di 20 band alla volta)

Competenze professionali Responsabile HACCP.
 Padronanza completa dei processi di controllo qualità.
 Formatore del nuovo personale di cucina.
 Docente di corsi di cucina base in collaborazione con varie realtà del panorama cagliaritano:
 Università degli Studi di Cagliari, AEGEE, TDM 2000, ABiCi, Studenti per la città.

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE

Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Conoscenza completa del pacchetto Office.
 Buona conoscenza di programmi di grafica (Photoshop, InDesign, Illustrator).

Patente di guida A, B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Appartenenza a gruppi / associazioni Ho svolto tutto il percorso scout da educando, ossia dagli 8 anni ai 19, presso il 2° gruppo CNGEI di Cagliari.
 Da adulto ho svolto servizio in due momenti separati come capo educatore: il primo tra il 2001 e il 2004 (prima come senior e successivamente come vice capo unità in reparto, ossia con i ragazzi tra i 12 ed i 16 anni), e il secondo tra il 2010 ed il 2015 (come capo unità presso il reparto prima, come capo gruppo dopo, coordinando dunque tutte e tre le unità, capi ed educandi compresi)

Corsi Ho partecipato al corso di formazione di Marco Pirotta, chef milanese del ristorante "Al Fresco", sulle tecniche di cottura in bassa temperatura; tali tecniche sono attualmente utilizzate in gran parte nei piatti del mio menù.