



# Vincenzo Di Domenico

## ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Settembre 2021 - Attuale

**Operaio Taglierine Flex Packaging AL S.p.A.** | Cava De'Tirreni, SA

- Attrezzaggio e regolazione della macchina taglierina per la realizzazione di bobine di materiale poliaccoppiato di dimensioni e peso secondo le esigenze della clientela.
- Modifica delle impostazioni della macchina e predisposizione per la successive lavorazioni.
- Verifica periodica della corretta funzionalità di attrezzature e strumenti ed esecuzione delle operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria.
- Compilazione della documentazione di produzione a fine turno, segnalando eventuali anomalie.

Giugno 2019 - Agosto 2021

**Sous Chef Isola Verde Restaurant** | Pontecagnano Faiano, SA

- Responsabile e supervisore generale dei settori Antipasti e Secondi.
- Responsabile alla preparazione e cottura degli alimenti.
- Responsabile alla supervisione delle norme in materia d'igiene e sicurezza alimentare e supervisore delle attrezzature tecniche ed elettroniche di cucina.
- Co-responsabile del corretto svolgimento del settore banchettistica.
- Co responsabile della formazione del personale stagista di cucina.

Gennaio 2019 - Maggio 2019

**Capo Partita Borgo Magno Burger Bistrot** | Cava De'Tirreni, SA

- Responsabile e supervisore generale del settore Antipasti.
- Responsabile alla preparazione e cottura degli alimenti, gestione ordini alimentari per il settore ed al corretto stoccaggio degli alimenti.
- Supervisore delle attrezzature tecniche ed elettroniche di cucina,
- Responsabile alla supervisione delle norme in materia d'igiene e sicurezza alimentare.

Giugno 2018 - Novembre 2018

**Capo Partita Isola Verde Restaurant** | Pontecagnano Faiano, SA

- Responsabile e supervisore generale dei settori Antipasti e Secondi.
- Responsabile alla preparazione e cottura degli alimenti ed al loro corretto stoccaggio.
- Responsabile alla supervisione delle norme in materia d'igiene e sicurezza alimentare.
- Supervisore delle attrezzature tecniche ed elettroniche di cucina.

Aprile 2018 - Maggio 2018

**Demi Chef di Partita Hotel Scapolatiello** | Cava De'Tirreni, SA

- Responsabile e supervisore generale del settore Pasticceria.
- Responsabile alla preparazione degli alimenti, ed al corretto stoccaggio degli alimenti.
- responsabile alla supervisione delle norme in materia d'igiene e sicurezza alimentare

Dicembre 2017 - Marzo 2018

**Capo Partita 20 Pizza&Delicius** | Cava De'Tirreni, SA

- Responsabile e supervisore generale del settore Antipasti.
- Responsabile alla preparazione e cottura degli alimenti, al loro corretto stoccaggio e gestione ordini alimentari per il settore.
- Rspnsabile alla supervisione delle norme in materia d'igiene e sicurezza alimentare.
- Supervisore delle attrezzature tecniche ed elettroniche di cucina.

Novembre 2017 - Novembre 2017

**Commis di Cucina Holiday Inn** | Cava De'Tirreni, SA

- Addetto al Reparto Secondi.
- Addetto alla pulizia e preparazione degli alimenti.
- Addetto alla supervisione delle norme in materia d'igiene e sicurezza alimentare.
- Addetto allo stoccaggio merci ed alimenti.

Settembre 2017 - Ottobre 2017

**Commis di Cucina Cucina Rispoli** | Cava De'Tirreni, SA

- Addetto al Reparto Antipasti.
- Addetto alla pulizia e preparazione degli alimenti.
- Addetto alla supervisione delle norme in materia d'igiene e sicurezza alimentare.
- Addetto allo stoccaggio merci ed alimenti.

Marzo 2017 - Settembre 2017

**Chef di Cucina Lo Spacciacuoppi** | Cava De'Tirreni, SA

- Responsabile generale della cucina, dell'organizzazione e stesura del menù à la carte.
- Responsabile alla preparazione e cottura degli alimenti, ed agli approvvigionamenti e rifornimento degli stessi.
- Responsabile alla supervisione delle norme in materia d'igiene e sicurezza alimentare.
- Responsabile e supervisore delle attrezzature tecniche ed elettroniche della cucina.

Dicembre 2016 - Febbraio 2017

**Commis di Cucina Braceria Rispoli** | Cava De'Tirreni, SA

- Addetto al Reparto Antipasti.
- Addetto alla pulizia e preparazione degli alimenti.
- Addetto alla supervisione delle norme in materia d'igiene e sicurezza alimentare.
- Addetto allo stoccaggio merci ed alimenti.

Maggio 2016 - Ottobre 2016

**Commis di Cucina L'Olivo Gourmet Restaurant 2 Stelle Michelin** | Anacapri, SA

- Addetto al settore Garde-Manger.
- Addetto alla pulizia e preparazione degli alimenti.
- Addetto alla supervisione delle norme in materia d'igiene e sicurezza alimentare.
- Addetto al corretto funzionamento delle attrezzature basi di cucina.
- In occorrenza addetto al settore Communard.

Maggio 2015 - Ottobre 2015

**Stagista di cucina Ristorante & Beach Club "Il Riccio" 1 Stella Michelin** | Anacapri, SA

- Addetto al settore Garde-Manger.
- Addetto alla pulizia e preparazione degli alimenti.
- Addetto alla supervisione delle norme in materia d'igiene e sicurezza alimentare,
- Addetto al corretto funzionamento delle attrezzature basi di cucina.

Giugno 2014 - Ottobre 2014

**Stagista di Cucina BV Borgo del Principe** | Zambrone, VV

- Addetto al Reparto Secondi.
- Addetto alla pulizia e preparazione degli alimenti.
- Addetto alla supervisione delle norme in materia d'igiene e sicurezza alimentare.
- Addetto allo stoccaggio merci ed alimenti.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2017

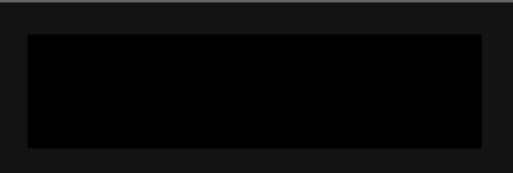
**Diploma Professionale** | Enogastronomia

I.I.S. "Gaetano Filangieri", Cava De'Tirreni, SA

- Diploma di Maturità Tecnico dei Servizi Della Ristorazione. Voto Finale: **88/100**

## HOBBY E INTERESSI

- Calcio
- Chitarra
- Film e serie TV



📅 26/03/1998

🏷️ Categoria B e A

## CAPACITÀ E COMPETENZE

- Possiedo ottime capacità organizzative utili per lavorare in gruppo ed in diversi ambienti.
- Buone doti comunicative, capacità di esposizione chiara e coerente, notevole capacità di ascolto ed apprendimento in contesti di lavoro estranei ed inerenti al proprio.
- Ottime capacità di intrattenere rapporti sociali, anche in ambienti complessi ed eccellente versatilità lavorativa.

## COMPETENZE LINGUISTICHE

**Italiano:** : Lingua Madre

**Inglese:** : B1  
Intermedio

**Francese:** : A2  
Elementare

## COMPETENZE DIGITALI

- Buona padronanza degli strumenti della suite per ufficio. (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione)
- Buona padronanza dei programmi per l'elaborazione digitale delle immagini acquisita come fotografo a livello amatoriale.
- Buona padronanza pacchetto Office.