



Ruggiero Aghilar



CONTATTI

Via papa paolo IV n°16, 71045, Orta nova, Foggia

3668793322

raghilar@alice.it

26/06/1966

B

PROFILO PROFESSIONALE

Professionista del settore, pizzaiolo con un'esperienza di 35 anni nella mansione. Maturata in ambienti dinamici in varie pizzerie e sale ricevimento. Tra le più nominate "sala ricevimento OASI Venosa(PZ), grazie a cui ho sviluppato ottima padronanza nelle tecniche di preparazione di pizze e derivanti. Intraprendente, proattivo e dotato di ottima manualità, possiedo solide competenze nella preparazione di impasti e nella farcitura di pizza e calzoni e nei metodi di cottura in forno a legna. Motivato e predisposto al lavoro di squadra, si rende disponibile al lavoro stagionale e a contratti a lungo termine.

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Puntualità
- Rispetto standard igienici
- Metodi di preparazione di prodotti da forno
- Gestione tempi lievitazione
- Conoscenza tecniche lievitazione
- Capacità decisionale
- Attitudine al lavoro di squadra
- Affidabilità
- Precisione e attenzione ai dettagli
- Flessibilità oraria
- Conoscenza tecniche pizzaiolo
- Preparazione ingredienti freschi
- Gestione ingredienti qualità
- Conoscenza vari tipi farina
- Gestione pressione
- Tecniche di farcitura
- Utilizzo di forni e piastre
- Uso del forno a legna
- Esperienza cottura forno
- Preparazione impasto
- Lavoro di squadra
- Tecniche di impasto, lievitazione e cottura
- Memorizzazione dei menù
- Assistenza clienti
- Conoscenza delle materie prime

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Pizzaiolo esperto Pizzeria nana' - Canosa di Puglia, BAT

- Accensione e gestione della temperatura del forno elettrico o a legna.
- Dosaggio e preparazione di impasti a mano e con l'impastatrice.
- Mantenimento di standard adeguati di igiene e pulizia nelle aree di lavoro.
- Realizzazione degli impasti garantendo i giusti tempi di lievitazione.
- Preparazione degli ingredienti e predisposizione della linea per la farcitura di pizze e calzoni.
- Pulizia del bancone e degli utensili, strumenti e macchinari di cucina.
- Conteggio e monitoraggio delle scorte alimentari e dei livelli di fornitura in modo da effettuare nuovi ordini non appena iniziano a scarseggiare.
- Gestione della stazione di lavoro per la preparazione impasti seguendo le tecniche di lievitazione naturale.
- Stesura degli impasti a mano o a mattarello a seconda del tipo di base da realizzare.
- Supervisione di apprendisti e aiuto pizzaioli.
- Predisposizione degli ingredienti da utilizzare per le farciture.
- Gestione dei tempi di cottura in base al tipo di forno utilizzato.
- Monitoraggio della cottura delle pizze coordinandone l'uscita per la consegna contemporanea dell'ordine.
- Annotazione degli ordini ascoltando i clienti, documentando le voci di menù selezionate nonché eventuali sostituzioni e aggiunte.
- Mantenimento di una postazione di lavoro pulita e ordinata.
- Gestione di eventuali richieste di aggiunta o rimozione di ingredienti dai piatti.
- Verifica delle date di scadenza e della corretta conservazione degli alimenti.
- Condimento e farcitura di pizze, focacce e altri prodotti da forno.
- Monitoraggio delle scorte e preparazione degli ordini dei prodotti in esaurimento.
- Organizzazione del lavoro e ottimizzazione delle tempistiche per diminuire le perdite di tempo.
- Ricerca della soddisfazione del cliente attraverso un elevato livello di attenzione al servizio.
- Svolgimento delle attività prestando cura ai dettagli e garantendo precisione nell'esecuzione.
- Proposta rapida di soluzioni ad imprevisti e problematiche nell'attività lavorativa.
- Gestione del team affidato e assegnazione degli incarichi.
- Pianificazione delle attività lavorative nel rispetto delle tempistiche richieste.
- Esecuzione rapida e precisa delle attività assegnate.
- Gestione delle attività assegnate in piena autonomia grazie alle competenze maturate.
- Gestione del carico di lavoro affidato mantenendo calma e equilibrio.
- Mantenimento dell'ordine e della pulizia della postazione di lavoro.
- Collaborazione con i colleghi nell'esecuzione delle attività assegnate.
- Proposta di un servizio di qualità con grande attenzione al cliente.
- Proposta ed esecuzione di attività capaci di completare e facilitare il lavoro assegnato.

Pizzaiolo Esperienza trentennale - Italia

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Licenzia media

A. Schiavone - Orta nova (FG)

Qualifica pizzaiolo delegata dall "API"

Associazione pizzerie italiane - Cerignola pizzeria Europa di Michele Mennuti

Ruggiero Aghilar