

# FRANCO DE SANTIS

PIZZAIOLO

## DATA DI NASCITA

## PROFILO

Sono un pizzaiolo con 11 anni di esperienza, nella mansione, maturata in dinamiche pizzerie grazie alle quali ho potuto sviluppare ottima padronanza nella tecnica di preparazione di pizza romana e ibrida-napoletana con cottura a forno a legna.

Intraprendente, proattivo e dotato di ottima manualità. Possiedo ottime competenze nella preparazione di impasti diretti.

Motivato, rapido e predisposto al lavoro di squadra. Mi rendo disponibile a nuove esperienze lavorative non stagionali.

## COMPETENZE

- Preparazione impasto
- Preparazione linea
- Gestione dell'inventario
- Stesura a mano (napoletana e romana)
- Cottura forno a legna
- Conoscenze e rispetto delle procedure di sicurezza e pulizia
- Serietà, professionalità e velocità

## CONTATTI

Indirizzo:  
Cellulare:  
Email:  
Instagram:

## ESPERIENZE LAVORATIVE

**Aprile 2011/ ad oggi**

***Pizzeria La stazione - Tivoli, Rm***

**Primo pizzaiolo**

- dosaggio ingredienti per impasto con impastatrice
- monitoraggio cottura pizze secondo le preferenze del cliente
- monitoraggio scorte alimentari e livelli di fornitura in modo da effettuare nuovi ordini

**Marzo 2017/ Ottobre 2017**

***Pizzeria Il cantinone- Peschiera del Garda, Vr***

**Aiuto pizzaiolo**

- stesura principalmente romana dell'impasto o a seconda delle richieste del cliente
- farciture dell'impasto steso
- pulizia generale

## REFERENZE

**Fabrizio Tessa**

**Pizzeria La stazione**

**viale G. Mazzini, 18 Tivoli 00019**

**3479117255**

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

**Agosto 2019**

**Corso professionale di pizzeria impasti diretti e indiretti- presso Molino Piantoni- Brescia**  
**Attestato pizzaiolo 2° livello**

**Agosto 2018/ Settembre 2018**

**Corso professionale di pizzeria API**  
**Attestato pizzaiolo**

**Luglio 2014**

**Istituto Alberghiero IPSSAR Vespucci- Roma**  
**Diploma di istituto alberghiero, indirizzo cuoco**