



Franko Fiorentini

Nazionalità : Peruviano | (+39) 351 954 0977 | paolo.cafis@gmail.com |
| Lima- Perú/ Pérugia-Umbria-Italia

Su di me :

Cuoco con esperienza in molteplici tipi di gastronomia, appassionato di continuare ad imparare, responsabile, entusiasta e amichevole.

Sono peruviano e sto per ottenere i documenti nazionali italiani per iure sanguinis,

● EDUCAZIONE E FORMAZIONE

2015 - 2018 - Arequipa, Perú

CUCINA E ARTE CULINARIA – Escuela Instituto del Sur

2018 - 2019 - Arequipa, Perú

MARKETING DIL RISTORANTE – Escuela Instituto del Sur

2018 - 2019 - Arequipa, Perú

FOTOGRAFIA GASTRONOMICA – Escuela Cocina Lab

● ESPERIENZA DI LAVORO

15/01/2015 - 23/06/2015 - Arequipa, Perú

CUOCO DI PIATTI FREDDO – Calimares – Cevicheria

- Realizzazione della mise en place.
- Preparazione di piatti freddi (Ceviches – Tiraditos – etc).
- Partecipazione alla creazione del nuovo menú per il ristorante.

21/01/2016 - 03/12/2016 - Arequipa, Perú

CUOCO DI PIATTI CALDO – El Garage – Restobar

- Realizzazione della mise en place.
- Preparazione di piatti caldo (Paninis – Piatti al Wok – Grill).
- Responsabile dell'organizzazione della cucina.

12/01/2017 - 23/12/2017 - Arequipa, Perú

CAMARIERI – TGI FRIDAYS – Restobar

- Preparazione di menu di bevande alcoliche e analcoliche.
- Promozione e consegna di piatti e bevande del ristorante.
- Gestione del sistema FIFO e controllo delle perdite.

15/03/2018 - 25/08/2018 - Arequipa, Perú

ASSISTENTE DI CUCINA – La Nueva Palomino – Ristorante Tradizionale *Pratiche Preprofessionali*

- Assistente nella realizzazione della mise en place.
- Preparazione di piatti caldo.
- Lavapiatti.

02/09/2018 – 23/11/2019 – Arequipa, Perú

CUOCO E RESPONSABILE DELLA CUCINA – Los Leños – Ristorante Tradizionale

- Cuoco e responsabile della zona impiattamento.
- Responsabile dell'organizzazione della cucina.
- Coordinamento cucine e gruppi di lavoro.
- Creatore di ordini settimanali.

03/01/2020 – 17/11/2020 – Besançon, Francia

COMMIS DI CUCINA – Château de la Dame Blanche – Ristorante Gastronomico

- Assistente nella realizzazione della mise en place.
- Preparazione di piatti caldi e freddi.
- Impiattare piatti caldi e freddi.
- Assistente Pasticciere.

15/03/2021 – 25/01/2022 – Arequipa, Perú

CUOCO DI PIATTI CALDO – Alfa Meat Culture – Ristorante di Bistecche

- Ricevimento e stoccaggio dei prodotti.
- Preparazione di piatti caldi e griglia.
- Organizzazione della cucina e dell'igiene.

03/02/2022 – 12/08/2022 – Arequipa, Perú

ASSISTENTE D'ITAMAE – Meiji Nikkei Sushi – Ristorante Asiatico

- Assistente nella realizzazione della mise en place.
- Preparazione di sushi.
- Ricevimento ed etichettatura dei prodotti marini

15/09/2022 – 21/12/2023 – Arequipa, Perú

CUOCO FREDDO E ASSISTENTE PIZZAIOLO – Las Gringas Pizzeria – Ristorante Pastas e Pizzeria

- Assistente nella realizzazione della mise en place.
- Responsabile dell'area piatti freddi e pasta.
- Ricevimento ed etichettatura dei prodotti marini
- Preparazione e assemblaggio delle pizze

● **ABILITÀ LINGUISTICHE**

Madrelingua : **SPAGNOLO**

Altre Lingue :

INGLESE BASICO

FRANCESE INTERMEDIO

ITALIANO IN APPRENDIMENTO

● **ALTRO ABILITÀ**

● Fotografia | Marketing | Photoshop |



+51 54 399895

CALLE SANTA CATALINA 204 - CERCAJO

CALLE CORTADERAS 138 - YANALUARA

INFO@LASGRINGASPIZZA.COM

CERTIFICADO DE TRABAJO

El que suscribe, en representación de **Las Gringas Pizzeria S.A.C.**, con RUC °29696383178.

HACE CONSTAR:

Que, el señor **FRANKO PAOLO PAJUELO FIORENTINI** con DNI N° 72624178 laboro en nuestra empresa en el puesto de **Cocinero Encargado de Frios y Ayudante del Area de Pizzas** desde el 15 de Septiembre de 2022 al 21 de Diciembre del 2023 en las labores que les fueron encomendadas.

Por ello te lo recomiendo con ilusión y confianza de que te dará completa satisfacción en su proximo recorrido profesional.

LAS GRINGAS PIZZERIA S.A.C.


Ximena Medina Paiva
GERENTE

Las Gringas Pizzeria S.A.C.

(+054) 399895

(+01) 992521065

lasgringaspizza@gmail.com

www.facebook.com/LasGringasPizza/



WWW.LASGRINGASPIZZA.COM

PAJUETO FIORENTINI Franko Paolo
Las orquideas B-2
Arequipa - PEROU

CHÂTEAU DE LA DAME BLANCHE

1 Chemin de la Goulotte

25870 GENEUILLE

10 Octobre 2020, à Geneuille

Objet : Lettre de recommandation

Madame, Monsieur,

Exerçant la fonction de Chef de cuisine et gérant au sein de l'entreprise « Château de la Dame Blanche », j'ai eu l'honneur de superviser le travail de PAJUELO FIORENTINI Franko Paolo pendant toute la durée de son stage qui s'est déroulé du 06 Janvier au 03 Octobre 2020.

Monsieur a occupé différents postes pendant sa durée de stage, la cuisine et pâtisserie.

Celui-ci a en effet réalisé les missions suivantes avec beaucoup de rigueur et de conscience professionnelle.

Ainsi, Monsieur PAJUETO FIORENTINI Franko Paolo a su atteindre en parfaite autonomie tous les objectifs proposés. Nous avons été agréablement surpris par sa disponibilité, son dynamisme et son efficacité, mais aussi sa facilité à s'intégrer dans notre équipe.

Il en résulte que je vous recommande avec enthousiasme, convaincu qu'il vous donnera entière satisfaction.

Je reste évidemment à votre entière disposition pour tout complément d'information et vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes salutations les meilleures.

Julien IVANES,
Chef Pâtissier

Pierre-Antoine GLE,
Second de Cuisine

Antony SERRA,

Gérant ★ ★ ★

CHATEAU DE LA

DAME BLANCHE

MOTEL RESTAURANT

RECEPTION

SÉMINAIRE D'ENTREPRISE

03 81 57 64 64

FAX 03 81 57 65 70

www.chateau-de-la-dame-blanche.fr

1, CHEMIN DE LA GOULOTTE

25870 GENEUILLE