



INFORMACIÓN PERSONAL

Nombre	Francesco Flavio Colucci
Dirección	Palma de Mallorca
Teléfono	+34 665 508 730
Email	ffcolucci83@gmail.com
Nacionalidad	Italiana
Fecha de Nacimiento	04-05-1983
Lugar de nacimiento	Avellino - Italia
Carnet de conducir	Coche (B) - Moto (A, A1, A2, AM)

EXPERIENCIA LABORAL

CHEF PRIVADO (profesional autónomo) 1 de abril 2017 – actualmente

Organización y realización de desayuno, comida y cena en casas privadas (a corta y larga duración)
Organización y realización de fiestas y bodas

SEGUNDO JEFE DE COCINA 1 de julio del 2014 – 15 de marzo 2017
Fosh Catering
Calle Asival 7, Palma de Mallorca

Responsable de los pedidos y de la preparación del menú de varios eventos
Responsable de cocina durante los eventos (bodas, comidas y cenas privadas)
Responsable de los pedidos de yates

JEFE DE COCINA 19 de septiembre del 2013 - 22 de marzo del 2014
Weingalerie (Vinoteca)
Rio Bianco 10, Bressanone, Italia

Responsable de los pedidos y la preparación del menú semanal

JEFE DE COCINA 18 de octubre de 2013 - 15 de enero de 2014
Capriz (Fábrica de quesos y Bistró)
Via Val Pusteria 1B, Vandoies, Italia

Responsable de los pedidos y la preparación de los platos del día, elaborando en diferentes maneras los quesos producidos en la propia fábrica

JEFE DE COCINA

6 de febrero de 2012 - 15 de agosto de 2013

Caffè dell'Isola (Heladería-Pizzería-Restaurante Italiano)
7 Marine Parade, Arcadia, Magnetic Island, Australia

Preparación del desayuno y del menú diario
Ayuda en la preparación de pizzas y en la producción de helados artesanales

JEFE DE COCINA

1 de marzo de 2011 - 31 de enero de 2012

Tuscan Bar (Restaurante Italiano)
Level 1/Rooftop, 79 Bourke Street, Melbourne, Australia

Responsable del menú del restaurante y los pedidos diarios
Responsable del control del presupuesto económico
Responsable de la gestión del personal de cocina, compuesto por otro dos cocineros y un ayudante de cocina

JEFE DE PARTIDA10 de diciembre de 2010 - 20 de febrero de 2011
(contrato de trabajo temporal)

Ocha Restaurant (Restaurante Japonés)
3 Church Street, Hawthorn, Melbourne, Australia

Responsable de la sección de entrantes y “tempuras”

SEGUNDO JEFE DE COCINA15 de mayo de 2010 - 19 de septiembre de 2010
(contrato de trabajo temporal)

Hotel delle Mimose (Hotel de 3 estrellas)
Via G. Zanella 1, Lido di Jesolo, Venecia, Italia

Responsable de la sección de primeros y de sus respectivos pedidos
Sustitución del jefe de cocina cuando necesario

RESPONSABLE - SECTOR DE COCINA ITALIANA1 de noviembre de 2009 - 31 de marzo de 2010
(contrato de trabajo temporal)

Versailles Hotel (Hotel de 3 estrellas)
Svelanskaya Ulitsa 10, Vladivostok, Rusia

Responsable de la elaboración del menú italiano y los pedidos
Responsable de la gestión del personal empleado en el mismo sector

JEFE DE COCINA1 de junio de 2009 - 30 de septiembre de 2009
(contrato de trabajo temporal)

Hotel Excelsior (Hotel de 4 estrellas)
Via Zara 3, Lido di Jesolo, Venecia, Italia

Responsable de los pedidos y de la organización de todos los platos del buffet diario
Responsable de la gestión del personal de cocina (8 personas)

JEFE DE PARTIDA

5 de septiembre de 2008 - 28 de abril de 2009

Nobu Restaurant (Restaurante Japonés – una estrella Michelin)
15 Berkeley Street, Londres, W1J 8DY, Reino Unido

Responsable de la sección de “tempuras” y de sus respectivos pedidos
Responsable de la elaboración de todos los platos de la partida

CHEF PRIVADO 15 de abril de 2008 - 31 de agosto de 2008
Príncipe Faisal Bin Salman House (Casa privada de un Príncipe Árabe) (contrato de trabajo temporal)
25 Chester Square, Londres, SW1 W9HS, Reino Unido y Casa de vacaciones en Marbella

Responsable de la elaboración y presentación de los platos, en calidad de chef privado

JEFE DE PARTIDA 1 de noviembre de 2007 - 31 de marzo de 2008
Harry's Bar (Club Privado)
26 South Audley Street, Londres, W1K 2PD, Reino Unido

Responsable de la sección de primeros, la elaboración de los platos durante el servicio y los pedidos

JEFE DE PARTIDA 1 de diciembre de 2006 - 30 de septiembre de 2007
George Club (Club Privado)
87-88 Mount Street, Londres, W1K 2SR, Reino Unido

Responsable de la preparación de todos los ingredientes necesarios para los segundos platos

SEGUNDO JEFE DE COCINA 1 de mayo de 2006 - 31 de octubre de 2006
Picasso Restaurant (Restaurante Italiano)
274 King's Road, Londres, W15 2UN, Reino Unido

Responsable de los menús, los pedidos y los turnos de trabajo

JEFE DE PARTIDA 8 de noviembre de 2005 - 23 de abril de 2006
"Battlefield Rest" Continental Bistro (Restaurante de cocina fusión)
55 Battlefield Road, Glasgow, G42 9JL, Escocia

Responsable de la sección de entrantes, los pedidos y de la elaboración de los platos durante el servicio

JEFE DE PARTIDA 16 de noviembre al 2004 - 18 de octubre de 2005
Lucio Restaurant (Restaurante Italiano)
257 Fulham Road, Londres, SW3 6HY, Reino Unido

Responsable de la sección de entrantes fríos y calientes, los pedidos y de la elaboración de los platos durante el servicio

CHEF DE RANG/CAMARERO 1 de mayo de 2004 al 15 de octubre de 2004
Il Tramonto (Restaurante Italiano) (contrato de trabajo temporal)
Via del Monte 12, 04027, Ponza, Italia

Servicios de sala/bar

JEFE DE PARTIDA 15 de julio de 2003 - 29 de febrero de 2004
La Pergola (Restaurante Italiano)
Ramón y Caja 77, Torrevieja (Alicante), España

Responsable de la sección de entrantes y la preparación de todos los ingredientes necesarios para el servicio

EDUCACIÓN Y FORMACIÓN

Le Sirenuse Hotel - Hotel de 5 estrellas, Positano (Amalfi Coast), Italia

Verano 2008

Prácticas – Fusion Cuisine

Instituto de Hostelería "Manlio Rossi Doria", Avellino, Italia

9 de julio de 2003

Bachillerato "Técnico de servicios de Restaurante"

Instituto de Hostelería "Manlio Rossi Doria", Avellino, Italia

11 de junio de 2001

Certificado de Cualificación Profesional de "Operador de Servicios de Restaurante- Sección Sala/Bar"

CAPACIDAD Y COMPETENCIAS PERSONALES

- *Idiomas* **ITALIANO** – nativo
 INGLÉS – nivel avanzado
 (IELTS Puntuación total 6,2/9 – *MCER - Nivel B2*)
 CASTELLANO – nivel avanzado

- *Competencias profesionales*

Dispongo de óptimas capacidades de comunicación, organización y coordinación. Poseo habilidades de elegir de forma autónoma los ingredientes para la preparación de comidas y de saber crear diferentes tipos de menús. Dispongo, además, de una buena dosis de creatividad, capacidad de innovación, gusto estético, autonomía, orden y precisión.

Gracias a mis diversas experiencias laborales poseo el conocimiento de técnicas especializadas de la práctica culinaria, de la cocción y conservación de los alimentos y de la correcta utilización del equipo necesario.

Además, conozco la normativa relacionada con la higiene y la prevención de accidentes y de los fundamentales principios de la organización del trabajo y de la gestión de los recursos humanos.

Como Jefe de Cocina también he tenido la oportunidad de decidir el menú en colaboración con el propietario del establecimiento, gestionar las compras y controlar la cantidad de materias primas, observar las fases de preparación de los alimentos distribuyendo las tareas entre el equipo de cocina, y preparar los platos más complejos.