



## INFORMAZIONI

 Data di nascita: 13/05/1989

 Nazionalità: Italiana

 0432 585 300

 servizioclienti@coram.it

 Gradisca d'Isonzo (GO)

 Patente di guida: B

## LINGUE

ITALIANO 

INGLESE 

# ANDREA LENARDON

## FORMAZIONE SCOLASTICA

**Laurea: Scienza e cultura del cibo** **2019-2022**

Università degli Studi di Udine

Conoscenze e competenze integrate negli ambiti della produzione, trasformazione, distribuzione e consumo degli alimenti, della cultura, politica, economia e comunicazione del cibo.

Tesi di laurea: "E-commerce e web marketing nel settore alimentare e nella ristorazione".

**Corso di qualifica per adulti: Cuoco** **2012-2013**

"Civiform", Cividale del Friuli, Udine

**Diploma: Liceo Linguistico** **2004-2010**

"H. Hemingway", Roma

## COMPETENZE

### Personalì

- ◆ Empatia nella relazione con i clienti;
- ◆ ottima capacità di lavorare in team;
- ◆ buona attitudine al *problem solving* quotidiano;
- ◆ autonomia nell'organizzazione e gestione dei tempi;
- ◆ ottima capacità di adattamento;
- ◆ buona attitudine proattiva.

### Comunicative e organizzative

- ◆ Ottime capacità di relazione con i colleghi conseguite durante le esperienze lavorative precedenti;
- ◆ buona predisposizione all'organizzazione degli spazi di lavoro, all'attenzione dei dettagli e alla precisione;
- ◆ buone capacità di inserimento e collaborazione in gruppo;
- ◆ ottima predisposizione all'apprendimento;
- ◆ ottimo senso di adattamento sociale dovuto alla frequentazione di ambienti multiculturali ed esperienze all'estero;

### Digitali

- ◆ ottima capacità nell'uso generale del computer;
- ◆ buona conoscenza del pacchetto Microsoft Office 365;
- ◆ ottime capacità nella navigazione web e nella gestione della corrispondenza mail.

feb 2024 – presente ◆

Luogo: Udine (UD)

Sito web: [coram.it](http://coram.it)

**coram**

lug 2021 – ago 2023 ◆

Luogo: Duino Aurisina (TS)

Sito web: [edensistiana.eu](http://edensistiana.eu)

 eden  
HOTEL RESTAURANT SPA SPA

mar 2022 – giu 2022 ◆

Luogo: Palmanova (UD)

Sito web: [jolandadecolo.it](http://jolandadecolo.it)

 Jolanda de Colò

mag 2019 – set 2019 ◆

Luogo: Grado (GO)

Sito web: [hotel-abbazia-grado.com](http://hotel-abbazia-grado.com)

HOTEL ABBAZIA  GRADO ☆☆☆

nov 2018 – apr 2019 ◆

Luogo: Kitzbühel, Austria

Sito web: [sonnbuehel.at](http://sonnbuehel.at)

 SONNBUEHEL

mar 2017 – giu 2018 ◆

Luogo: Duino Aurisina (TS)

Sito web: [portopiccolosistiana.it](http://portopiccolosistiana.it)

 PORTOPICCOLO  
HOSPITALITY

## ESPERIENZA LAVORATIVA

### Coram Servizi Imprese

#### Libero professionista / Consulente

- ◆ Servizio di consulenza microbiologica degli alimenti, sicurezza dei processi produttivi, redazione documentale dei manuali operativi e di gestione dei pericoli, corsi haccp, merceologia alimentare, etichettatura e sviluppo di processi di miglioramento per le aziende alimentari.

### Hotel Ristorante Eden

#### Sous Chef

- ◆ Attività lavorativa part-time come secondo chef, complementare al percorso universitario.
- ◆ **Responsabile** di tutte le partite e le preparazioni, con autonomia nella gestione della brigata.

### Jolanda de Colò

#### Ufficio commerciale – reparto ittico

- ◆ Attività di tirocinio curriculare (21 CFU)
- ◆ **Supporto nella gestione dei prodotti ittici** con quotidiano confronto con la rete vendita sul territorio e con i clienti.
- ◆ **Attività di ordinazione, gestione della logistica e stoccaggio dei prodotti.**

### Hotel Abbazia Grado

#### Sous Chef

- ◆ Stagione estiva come secondo chef assieme a Mauro Bagolin (chef di riferimento a *Sonnbuehel* nella precedente esperienza lavorativa).
- ◆ **Responsabile** di cucina e della brigata.

### Berggasthof Sonnbuehel

#### Capo partita

- ◆ Stagione invernale in questa caratteristica e famosa baita austriaca come capo partita;
- ◆ **Responsabile** di diverse partite in base alle necessità giornaliere.

### Falasia Resort & Spa – Portopiccolo ★★★★★

#### Sous Chef

- ◆ **Capo partita** agli antipasti presso **Maxi's Bar & Restaurant**.
- ◆ **Attività di supporto** in tutte le partite della cucina presso **Maxi's Bar & Restaurant**.
- ◆ **Attività di pass**, con particolare responsabilità del *Banqueting*.
- ◆ **Responsabile** del "Maxi's Beach" dove si servivano i clienti della spiaggia, parallelamente alla cucina del ristorante stesso.
- ◆ **Chef tournant e capo servizio** dell'hotel appartenente alla stessa struttura

set 2015 – ago 2016 ◆

Luogo: Londra, UK

Sito web: [the-berkeley.co.uk](http://the-berkeley.co.uk)



ott 2014 – giu 2015 ◆

Luogo: Londra, UK

Sito web: [maroush.com](http://maroush.com)



nov 2013 – set 2014 ◆

Luogo: Londra, UK

Sito web: [carluccios.com](http://carluccios.com)



mag 2013 – set 2013 ◆

Luogo: Gorizia (GO)

## The Berkley Hotel ★★★★★

### Capo partita

- ◆ Responsabile di quattro partite:
  - > **Larder:** portate principali fredde, insalate, sandwich, canapes, sashimi, salse d'accompagnamento, dressing e marinature;
  - > **Pret A Portea:** il famoso "Tè delle Cinque", occupandomi della parte salata del servizio, sandwich, canapes;
  - > **Breakfast:** colazione internazionale;
  - > **Banqueting:** tutti i tipi di eventi, dai matrimoni ai Bar mitzvah passando per cene o meeting aziendali, sia la parte calda che fredda.

## Maroush Earl's Court

### Commis de cuisine

- ◆ Il ristorante offre cucina Libanese, medio orientale e mediterranea;
- ◆ Diverse tecniche di cucina: lunghe marinature, cottura sulla brace, utilizzo di prodotti freschi e di prima scelta e dosaggio delle spezie.
- ◆ Cucina a vista e servizio continuato, dalle colazioni alla chiusura e anche a domicilio.

## Carluccio's Resturant

### Commis de cuisine

- ◆ Il ristorante fa parte di una delle più famose catene di cucina italiana tradizionale in Regno Unito; a cucina offre piatti semplici della tradizione italiana adattati alla cultura ed esigenze dei clienti londinesi e dei turisti.
- ◆ Prima esperienza in Inghilterra: addetto agli antipasti, pasticceria, secondi ed infine al pass.

## Ristorante Al Chiostro

### Commis de cuisine

- ◆ Cucina tradizionale friulana curata nei dettagli e selezionata nei prodotti.
- ◆ Lo chef Claudio è stato il primo a darmi fiducia nel mondo della cucina, ho iniziato ancor prima andando a svolgere qualche lavoro d'aiuto e qualche catering prima di cominciare la scuola di cucina, durante la quale poi ho ottenuto l'occasione di svolgere il tirocinio nel ristorante stesso; alla fine del corso e conseguimento del diploma sono stato assunto per l'estate e qualche anno più tardi sono tornato per un breve periodo.