



Oronzo De Iure

94 Via Giovanni Bovio
Ostuni, 72017

3389016581
deiure2002@libero.it

Sintesi

Cuoco professionista energico, dotato di creatività, passione per il cibo e capacità culinarie eccezionali. Bravo a lavorare come leader dinamico in contesti intensi e frenetici. Esperto nella gestione dello staff di cucina e nella preparazione dei cibi a costi ridotti, senza comprometterne la qualità e il gusto. Chef motivato con oltre 10 anni di esperienza maturata nel settore della ristorazione. Mira ad alti standard di sapore e qualità mantenendo margini di profitto. Eccellenti capacità di comunicazione e di leadership.

Capacità

- Meravigliosa presentazione dei cibi
- Cottura istituzionale e di grandi quantità
- Esperto di cucina tipica Ostunese
- Pianificatore efficace
- Predisposizione alla presentazione dei cibi

Esperienze professionali

Maggio 1986 –	Bar 83 Barista	Ostuni
Dicembre 1989 Aprile 1996 –	Cafe'Nol Pizzaiolo	Vigolo Vattaro Trento
Dicembre 1999	<ul style="list-style-type: none">• Preparazione di articoli alimentari in conformità con le linee guida relative alle ricette, allo sporzionamento, alla cottura e al controllo degli scarti.	
Luglio 2000 –	C.s. Entertainment Vice direttore	Ostuni
Aprile 2002	<ul style="list-style-type: none">• Gestione del personale di cucina attraverso il reclutamento, la selezione, l'assunzione, l'orientamento, la formazione, l'assegnazione delle mansioni, la programmazione degli orari, la supervisione, la valutazione e l'applicazione della disciplina quando necessario.	
Maggio 2002 –	Risto club Lo Spessite Cuoco	Ostuni
Settembre 2002	<ul style="list-style-type: none">• Mantenimento di una conoscenza aggiornata della concorrenza locale e delle tendenze del settore della ristorazione.	
Novembre 2002 –	Fabrizio Spada Cuoco	Bruxelles
Maggio 2003	<ul style="list-style-type: none">• Sviluppo di menu, di prezzi e di piatti speciali per incrementare i profitti e la soddisfazione dei clienti.	
Luglio 2003 –	Palma Lorenzo Direttore	Villongo, Castelli Calepio
Dicembre 2003	<ul style="list-style-type: none">• Istruzioni al nuovo personale relative alla preparazione degli alimenti, allo stoccaggio, all'utilizzo delle attrezzature e degli utensili da cucina e alle questioni di sicurezza e di sanitizzazione.• Direzione dei turni preparando al contempo gli articoli alimentari ed eseguendo le richieste in base alle specifiche prestabilite.	
Gennaio 2004 –	King's Pub Ristorante pizzeria Direttore	Roma
Settembre 2004	<ul style="list-style-type: none">• Ottenimento e superamento degli obiettivi di prestazione, di budget e di squadra.• Pianificazione dei menu di pranzo, cena e del bar, e di menu speciali per eventi e catering.• Preparazione accurata ed efficiente di piatti salutari e deliziosi a base di pesce, carne, e verdure.	

Gennaio 2005 – Attuale	Riccardo Caffè di Riccardo Semerano Chef <ul style="list-style-type: none"> • Gestione del personale di cucina attraverso il reclutamento, la selezione, l'assunzione, l'orientamento, la formazione, l'assegnazione delle mansioni, la programmazione degli orari, la supervisione, la valutazione e l'applicazione della disciplina quando necessario. • Verifica delle dimensioni delle porzioni e ottenimento costante di elevati standard alimentari. • Mantenimento di una conoscenza aggiornata della concorrenza locale e delle tendenze del settore della ristorazione. • Assistenza ai clienti nell'effettuare ordini speciali per eventi su larga scala quali matrimoni e feste di compleanno. • Suggerimento di articoli del menu alla direzione per lo sviluppo di piatti nuovi, per le occasioni speciali e per le promozioni. 	Ostuni
Aprile 2015 – Ottobre 2015	Mezzaluna Group Chef <ul style="list-style-type: none"> • Sviluppo di menu, di prezzi e di piatti speciali per incrementare i profitti e la soddisfazione dei clienti. • Mantenimento di una conoscenza aggiornata della concorrenza locale e delle tendenze del settore della ristorazione. 	Carovigno
Novembre 2015 – Dicembre 2016	Masseria Casamassima di Francesco Turco Chef <ul style="list-style-type: none"> • Gestione del personale di cucina attraverso il reclutamento, la selezione, l'assunzione, l'orientamento, la formazione, l'assegnazione delle mansioni, la programmazione degli orari, la supervisione, la valutazione e l'applicazione della disciplina quando necessario. • Verifica delle dimensioni delle porzioni e ottenimento costante di elevati standard alimentari. • Mantenimento di una conoscenza aggiornata della concorrenza locale e delle tendenze del settore della ristorazione. • Sviluppo di menu, di prezzi e di piatti speciali per incrementare i profitti e la soddisfazione dei clienti. • Direzione dei turni preparando al contempo gli articoli alimentari ed eseguendo le richieste in base alle specifiche prestabilite. • Ottenimento e superamento degli obiettivi di prestazione, di budget e di squadra. • Assistenza ai clienti nell'effettuare ordini speciali per eventi su larga scala quali matrimoni e feste di compleanno. 	Ostuni

Istruzione

1986

I.T.A.S. Elio Pantanelli
Diploma di scuola secondaria

Ostuni

Informazioni aggiuntive