

PROFILO

Chef esperta con più di 20 anni di esperienza in cucine di hotel e ristoranti. Passione, creatività e impegno mi accompagnano da anni nel mio lavoro. Ottime capacità di lavoro in squadra.

ISTRUZIONE

Titolo di Studio: **Diploma IPSEOA Settore Enogastronomia e Turismo**

RICONOSCIMENTI

Premio Escoffier di [Auguste Escoffier School of Culinary Arts](#).

Premio 5 Stelle d'oro della cucina italiana.

ESPERIENZA PROFESSIONALE

dal
Maggio 2024
al
Gennaio 2025
(Matera-Italia)

RISTORANTE Radino Wine Bistrot & Cigar Room,
Chef, Capo partita
Compiti svolti:
Responsabile della cucina, preparazione della linea, gestione materie prime e gestione spazi di lavoro.

dal
Febbraio 2024
al
Febbraio 2024
(Matera-Italia)

RISTORANTE 19a Buca,
Executive Chef
Compiti svolti:
Collaborazione per avviamento ristorante e formazione del personale.

dal
Settembre 2023
al
Dicembre 2023
(Matera-Italia)

RISTORANTE Momang,
Chef, Capo partita
Compiti svolti:
Responsabile della cucina, preparazione della linea, gestione materie prime e gestione spazi di lavoro.
Gestione rapporti con i fornitori

dal
Aprile 2023
al
Settembre 2023
(Matera-Italia)

RISTORANTE Musica e Parole (Galleria Matera),
Chef, Capo partita
Compiti svolti:
Responsabile della cucina, preparazione della linea, gestione materie prime e gestione spazi di lavoro.
Gestione rapporti con i fornitori

dal
Novembre 2021
al
Maggio 2022
(Matera-Italia)

HOTEL Nazionale Matera,
Executive Chef
Compiti svolti:
Preparazione della linea, gestione materie prime e gestione spazi di lavoro.
Gestione rapporti con i fornitori

dal
Settembre 2021
al
Novembre 2021
(Matera-Italia)

RISTORANTE Sassapora,
Executive Chef
Compiti svolti:
Collaborazione per avviamento ristorante e formazione del personale

dal
Maggio 2006
al
Settembre 2021
(Matera-Italia)

RISTORANTE Sax Barisano,
Executive Chef
Compiti svolti:
Responsabile della cucina, preparazione della linea, gestione materie prime e gestione spazi di lavoro.
Gestione rapporti con i fornitori



Pierangela Parisi

Qualifica Professionale: CHEF

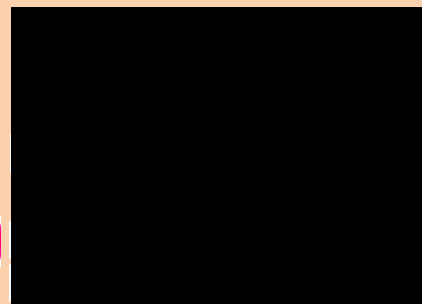
Data di nascita:



CONTATTI



PROFILI SOCIAL



ESPERIENZA FREELANCE

- Rappresentante per la Basilicata al 70o festival di Sanremo edizione 2020
- Ambasciatrice Chef per la Cucina Lucana nel Mondo 2019

RUOLI RICOPERTI

- Delegata Nazionale a rappresentare la Regione Basilicata per l'Associazione Italiana Cuochi
- Delegata Nazionale a rappresentare la Regione Basilicata per Ristoworld Italy
- Segretaria Regionale Basilicata Federazione Italiana Cuochi

LINGUE

Italiano	●	●	●	●	●
Inglese	●	●	●	●	●
Francese	●	●	●	●	●

COMPETENZE

Creazione di menú | Gestione della squadra | Preparazione della linea |
Ordini e inventario | Rapidità | Formazione del personale

Cordiali saluti,

Angela Pisci