

Andrea Sposini

Chef · Cuoco · Kitchen Professional

Colonia, Germania | Tel. +49 176 6880 5756 | WhatsApp +39 339 6089458
asposin@gmail.com | www.andreasposini.com/cv | www.andreasposini.com/portfolio-chef

PROFILO

Sono uno chef e cuoco con una lunga esperienza nella ristorazione.

La mia formazione nasce dalla cucina italiana. Negli anni ho affiancato alle tecniche tradizionali il lavoro creativo sui menu, l'organizzazione della cucina, la standardizzazione delle ricette, il supporto alla formazione del personale, lo sviluppo dei menu e il controllo dei costi, insieme all'utilizzo di tecnologie contemporanee, sia in cucina sia nell'organizzazione del lavoro.

Ho sempre scelto di rimanere operativo: cucinare, assaggiare, osservare il servizio e lavorare accanto alla brigata restano per me parti essenziali del mestiere. È il contatto diretto con gli ingredienti, la cucina e i colleghi che continua a motivarmi e a farmi imparare ogni giorno.

Accanto alle tecniche tradizionali utilizzo tecnologie come sous-vide, sottovuoto, sistemi di conservazione e produzione, fermentazioni controllate e attrezzature professionali moderne. Uso con dimestichezza anche strumenti digitali, inclusa l'intelligenza artificiale, per sviluppare ricette, verificare e documentare processi, standardizzare preparazioni e migliorare l'organizzazione del lavoro.

Oggi cerco una cucina concreta e seria dove poter contribuire con affidabilità, curiosità ed esperienza.

COMPETENZE PRINCIPALI

- | | |
|---|---|
| - Cucina operativa e servizio | - Schede tecniche e documentazione di cucina |
| - Tecniche di cucina italiana, mediterranea e contemporanea | - Sous-vide, sottovuoto, fermentazioni controllate e tecnologie moderne |
| - Organizzazione di cucina e flussi di lavoro | - Food cost e controllo qualità |
| - Sviluppo menu e standardizzazione delle ricette | - Strumenti digitali e intelligenza artificiale applicati alla cucina |

ESPERIENZA PROFESSIONALE SELEZIONATA

2020-oggi · Colonia / Germania

Chef e cuoco in cucine operative, ristoranti e progetti gastronomici

Dal 2020 lavoro prevalentemente a Colonia e in Germania, in diverse realtà della ristorazione, con ruoli operativi come Executive Chef e Sous Chef.

In questa fase ho lavorato su produzione, servizio, organizzazione della cucina, supporto allo sviluppo dei menu, standardizzazione delle ricette, controllo qualità e supporto alla brigata.

Contesti principali: Vetrina Toscana, Spencer & Hill, Esszimmer, Karl's Wine Bar, Zippiri.

ALTRE ESPERIENZE E PROGETTI

Le altre esperienze professionali, i progetti internazionali, le attività di formazione, consulenza, private dinners e sviluppo menu sono presentati in modo più completo nel portfolio online.

Portfolio: www.andreasposini.com/portfolio-chef

FORMAZIONE

- Diploma tecnico, 1984
- Formazione culinaria Cordon Bleu, Roma, anni 1990
- Corsi di comunicazione e public speaking Goldman Cegos, 1989-1995
- Formazione continua in cucina, tecnologie alimentari, comunicazione e strumenti digitali

LINGUE E COMUNICAZIONE

- Italiano: madrelingua
- Inglese: intermedio / comunicazione professionale
- Tedesco: livello base, attualmente in apprendimento

DISPONIBILITÀ

Cerco una posizione continuativa in cucina, con un orario sostenibile.

Preferenza indicativa: 28-30 ore settimanali, da discutere in base al progetto e all'organizzazione del lavoro.

Disponibile anche per progetti specifici di menu, organizzazione di cucina, formazione e documentazione tecnica.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai fini della selezione, secondo il Regolamento UE 2016/679 - GDPR.