

Informazioni

Federico Bortolin

Chef de partie e gestione acquisti per la ristorazione

Esperienza



Chef de partite antipasti e gestione acquisti

Ristorante Moderno

nov 2018 – Presente · 1 anno 5 mesi



Responsabile cucina, Haccp, chef de partie primi e dolci. Gestione acquisti.

il pedrocchino

set 2015 – ott 2018 · 3 anni 2 mesi

sacile

gestione cucina, chef de partite partite dolci, secondi e primi piatti.

controlli ordini e qualità.



Stage presso Il Pedrocchino

il Pedrocchino

lug 2014 – lug 2014 · 1 mese

Sacile



stage presso Côtè Mougins

Côté Mougins

giu 2014 – giu 2014 · 1 mese

Cannes, Francia



Stage presso Pasticceria Zampolli

Pasticceria Zampolli

lug 2013 – lug 2013 · 1 mese

Pordenone, Italia



Stage presso Hotel Villa luppis

Stage presso Hotel Villa Luppis

mag 2013 – mag 2013 · 1 mese

Pasiano di Pordenone

Formazione



Corso di formazione Addetti al settore alimentare (HACCP)

2017 – 2017



Corso erbe spontanee e territorialità F.I.C.

2015 – 2015



Master professionalizzante in gestione delle imprese ristorative.

2015 – 2015



IPSSAR ALFREDO BELTRAME

Diploma Istituto Tecnico e Professionale · Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, articolazione "Enogastronomia"

2009 – 2015



Corso lingua Francese livello: B1

2014 – 2014



Corso pasticceria in collaborazione con F.I.C. sezione Treviso

2014 – 2014
