

# Lorenzo D'Antonio

Cuoco



EUROPEAN UNION 1993-2023

## INFORMAZIONI DI CONTATTO

Email: [lorenzodantonio@icloud.com](mailto:lorenzodantonio@icloud.com)  
Indirizzo: Via Monte San Michele, 51 - 63074 San Benedetto del Tronto, Italia  
Telefono: 3895570074  
Data di nascita: 30-11-1996  
Nazionalità: Italiana



## DESCRIZIONE

Appassionato di cucina, sono felicemente impiegato nel mondo della ristorazione sin dal mio ingresso nel mondo del lavoro. Dopo la mia formazione in Alma, ho maturato esperienza in diverse tipologie di cucina, assistendo chef stellati e professionisti provenienti da background culinari diversi. La mia esperienza di banqueting e catering mi ha permesso di mantenere alti standard professionali anche in situazioni di stress e urgenza.

## ESPERIENZA

Grottammare (AP)  
Novembre 2013 - Dicembre 2013

Stage Alberghiero "IPSSAR F. BUSCEMI"  
Residence Hotel Le Terrazze

San Benedetto del Tronto (AP)  
Giugno 2014 - Luglio 2014

Commis di cucina  
Antico Caffè Soriano

Kolobrzeg (Polonia)  
Settembre 2014 - Ottobre 2014

Commis di cucina  
Hotel Lambert \*\*\*\*

Lifelong Learning Programme (LLP) Leonardo da Vinci Mobility Project  
• assistenza allo chef Wieslaw Ogorodowski nella preparazione e nell'impattamento

San Benedetto del Tronto (AP)  
Maggio 2015 - Settembre 2015

Sous Chef  
Ristorante Chalet Da Luigi

- assistenza allo chef nella preparazione e guarnizione delle pietanze
- buona lavorazione del pesce

Vigevano (PV)  
Giugno 2016 - Novembre 2016

Capopartita dei primi  
I Castagni \*

Struttura ristorativa con una stella Michelin dal 1998 grazie al quale ho sviluppato: tecniche, competenze, professionalità e gusto.

- Rispetto normative HCCP e sicurezza
- Elaborazione del menu settimanale
- Gestione della cucina e della mise en place
- Organizzazione del magazzino, dei frigoriferi e degli ordini settimanali
- Elaborazione dei dolci tipici regionali

Grottammare (AP)  
Maggio 2017 - Settembre 2017

Aiuto cuoco  
Chalet Vela

Castel di Lama (AP)  
Maggio 2018 - Novembre 2018

Sous Chef  
Ristorante del Borgo "Villa Seghetti Panichi"

- Acquisizione competenze banqueting e catering per matrimoni ed eventi.
- Gestione cucina e gestioni ordini per banqueting.

- Rispetto normative HACCP e sicurezza.
- Elaborazione del menu stagionale.
- Gestione della cucina e della mise en place
- Organizzazione del magazzino, dei frigoriferi e degli ordini settimanali
- Coordinazione team
- Impiattamento dei dolci al cucchiaio

San Benedetto del Tronto (AP)

Aiuto cuoco gastronomia  
"Trevisani Pietro" la Marina

Marzo 2021 - SETTEMBRE 2021

- preparazione cibi d'asporto
- Gestione ed organizzazione del magazzino
- Elaborazione del menu settimanale
- Rispetto normative HACCP
- Gestione della cucina

San Benedetto del Tronto (AP)

Cuoco  
"HARENA" Ristorante e Carnizzaria

Ottobre 2021 - Attuale

- coordinazione corsi di cucina
- Insegnamento corsi cucina
- Gestione della cucina e della mise en place
- Coordinatore personale in cucina
- Organizzazione degli ordini
- Gestione completa del magazzino
- Impiattamento dei dolci al cucchiaio
- Elaborazione del menu stagionale

## ISTRUZIONE

San Benedetto del Tronto  
(AP)  
2015

Diploma professionale settore servizi indirizzo "servizi per l' enogastronomia e l'ospitalità  
Alberghiera " articolazione" Enogastronomia  
Istituto Professionale di Stato "F. Buscemi"

Colorno (PA)  
2016

Diploma " Cuoco Professionista di Cucina Italiana"  
ALMA " La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

## LINGUE

INGLESE  
Livello base

## COMPETENZE

Padronanza delle principali tecniche  
culinarie di taglio e di impiattamento

Propensione al lavoro di brigata e standard  
elevati di pulizia.

Coordinazione cucina con sala

Esperto nelle norme di sicurezza e salute

Stimare con precisione i costi del cibo e della  
manodopera.

Abilità manuali e resistenza allo stress

Conoscenza delle normative di igiene e  
sicurezza HACCP.

Controllo dei cibi in dispensa e verifica  
eventuali prodotti in scadenza

Lavoro in brigata

Forte desiderio di instillare buone pratiche e  
procedure in coloro che lavorano con voi.