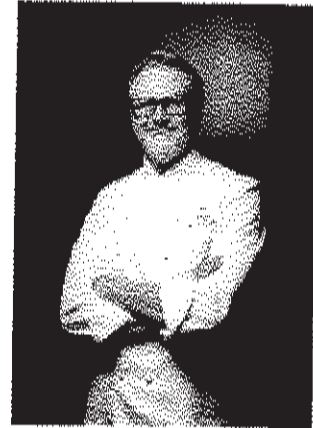




## Curriculum vitae

### Informazioni personali

NOME / COGNOME Andrea Incerti Vezzani  
INDIRIZZO [REDACTED]  
[REDACTED]  
TEL [REDACTED]  
FAX [REDACTED]  
EMAIL [REDACTED]



POSIZIONE DESIDERATA Chef/Consulente

### Esperienza professionale

DATE Maggio 2005 ad oggi  
RUOLO Chef Patron del Ristorante Ca' Matilde (1 Stella Michelin)

AZIENDA / INDIRIZZO Ca' Matilde srl Unipersonale / Via della Polita 14 Quattro  
Castella  
TIPO DI ATTIVITÀ Ristorante

DATE Gennaio 2001 - Aprile 2005  
RUOLO Chef Patron Ristorante La Cantina

AZIENDA / INDIRIZZO Ristorante La Cantina / via Taddei 11 Puianello (RE)  
TIPO DI ATTIVITÀ Ristorante

DATE Dal 1988 al 2001  
RUOLO Chef  
RESPONSABILITÀ Dipendente presso i ristoranti:  
-A Mangiare, Reggio Emilia  
-Palato Ducale, Reggio Emilia  
-Ristorante Albergo Delle Notarie, Reggio Emilia  
-La Maeson de Soussurre, Cervinia  
-Hotel President, Cattolica



## Istruzione e formazione

DATE	1985-1988
QUALIFICA CONSEGUITA	Addetto ai servizi di ristorazione
STUDI PRINCIPALI	Cucina
ISTITUZIONE	Istituto Superiore G.Magnaghi Salsomaggiore Terme

## Abilità e competenze

COMPETENZE LINGUISTICHE	Inglese e Francese livello scolastico
-------------------------	---------------------------------------

### ABILITÀ E COMPETENZE

ORGANIZZATIVE Svolgo attività di consulenza presso aziende rivolte alla produzione alimentare o ristorazione che comprende;

Proposta di tecniche di preparazione che richiedano standardizzazione dei processi produttivi garantendo la qualità del prodotto

Formazione tecnica del personale, sul piano esecutivo e riduzione dello spreco

Studio ed indicazione delle attrezzature finalizzata all'efficienza produttiva.

Analisi e definizione dei food-cost

Start-up e formazione di attrezzature Rational ICombi e IVario

Realizzazione schede tecniche dei processi

Controllo scarti di produzione

Sistema cook and chill (cottura, abbattimento e rigenerazione

Progettazione layout della cucina