

Massimiliano **METTINI**

Piombino (LI) • 3 gennaio 1979

Via Colle del Tesoro, 12 • 00038, Valmontone (RM) - Italia

+39 347 80 40 417 • mettinimassimiliano@icloud.com

Sito web: www.massimilianomettini.com

Chef Gambero Rosso • Chef ufficiale pane di Lariano “Spiga d’Oro” • Chef Ufficiale “Terre Sane” • Chef Ufficiale F.I.C.



Esperienze

2022 in corso

Konnichiwa Sushi & Wine Club – Roma (RM)

Posizione ricoperta “*Executive Chef*”:

- creazione piatti italo-giapponesi gourmet;
- pianificazione e preparazione di menù personalizzati per ricorrenze e festività;
- formazione e affiancamento del personale in cucina;
- riorganizzazione e riassetto cucina.

2021

Ristorante Hotel Sancamillo – Bellegra (RM)

Posizione ricoperta “*Professional Chef*”:

- rielaborazione di pietanze della tradizione gastronomica locale;
- pianificazione e preparazione di menù personalizzati per eventi.

2017 – 2019

Associazione Tota Pulchra – Città del Vaticano

Posizione ricoperta “*Executive Chef* ”:

- reperimento di eccellenze italiane enogastronomiche;
- pianificazione e preparazione di menù personalizzati per eventi culturali di larga scala fino a 500 persone;
- interventi vari in conferenze stampa per la salvaguardia del “Made in Italy” nel mondo.

2016 – 2019

Casale San Nicola – Roma (RM)

Posizione ricoperta “*Resident Chef* ” e “*Event Planner*”:

- pianificazione e preparazione di menù personalizzati per eventi di larga scala fino a 300 persone (i.e. meeting aziendali, matrimoni, cresime, comunioni, battesimi, compleanni);
- supervisione e coordinamento di tutto lo staff (i.e. personale di cucina, personale di sala, allestimento e organizzazione);
- ordinazione della merce secondo logiche stagionali e reperimento

di ingredienti freschi da aziende agricole locali;

- supervisione degli impiattamenti, prestando particolare attenzione in caso di allergie e intolleranze alimentari.

2015

Baja – Roma (RM)

Posizione ricoperta “*Chef*”:

- preparazione di menù personalizzati per eventi di larga scala fino a 500 persone (i.e. meeting aziendali, matrimoni, cresime, comunioni, battesimi, compleanni);
- rielaborazione del menù.

2014

Claire Bistrot – Roma (RM)

Posizione ricoperta “*Executive Chef*”:

- start-up del locale;
- organizzazione della cucina;
- elaborazione del menù;
- gestione della brigata di cucina;
- coordinamento col personale di Sala.

2013 – 2016

Gambero Rosso Channel – Roma (RM)

Posizione ricoperta “*Assistente Chef*”:

- preparazione delle mise en place di studio;
- preparazione ingredienti e portate per i programmi televisivi;
- assistenza agli Chef televisivi.

2013 – 2014

Gambero Rosso Città del Gusto – Roma (RM)

Posizione ricoperta “*Assistente Chef*”:

- preparazione mise en place per i corsi di cucina;
- assistenza agli Chef;
- docente ai corsi amatoriali.

2013 – 2014

Macondo "Il Cammino" Cooperativa Sociale ONLUS – Roma (RM)

Posizione ricoperta “*Chef*”:

- docenza ai corsi base di cucina e pasticceria italiana.

2013

Villa Laetitia – Roma (RM)

Posizione ricoperta “*Stageur*”:

- Commis ai *Primi piatti*.

Istruzione

2013

Gambero Rosso Academy – Roma (RM)

- attestato di partecipazione al corso professionale “Professione Chef”;

- attestato HACCP.

1998

Istituto tecnico commerciale L. Einaudi – Piombino (LI)

- diploma di ragioniere e programmatore di computer.

Lingue

Italiano madrelingua
Inglese

**Capacità e
competenze**

Personalità aperta ed empatica con elevata comunicatività, fortemente propensa all'innovazione e al lavoro per obiettivi. Ottime capacità di relazione. Eccellente capacità di adattamento ad ambienti ed impieghi differenti. Ottime capacità organizzative e di coordinamento di persone e progetti.

Patente

B

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 101/2018 e dell'art. 13 GDPR (Regolamento UE 2016/679) ai fini della ricerca e selezione del personale.

Autorizzo la pubblicazione ai sensi del D.Lgs n. 33/2013 "Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni" e acconsento all'utilizzo delle informazioni ivi contenute ai sensi del D.L. n. 196/2003 "Codice in materia dei dati personali".