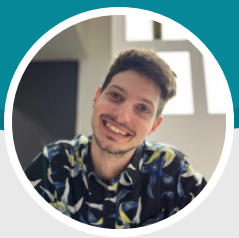
RICCARDO TORDIN



Personale

Indirizzo
Via leonetto cipriani 10
40121 Bologna

Numero di telefono
3516379144

E-mail
riccardo.tordin@gmail.com

Data di nascita
02-08-1994

Luogo di nascita
Venezia

Sesso
Uomo

Nazionalità
Italiana

Stato coniugale
Nubile

Patente di guida
B

LinkedIn
riccardo.tordin@gmail.com

Lingue

Inglese

Spagnolo

Hobby e Interessi

- Calcio
- Escursionismo
- Fotografia
- Palestra

Educazione e Qualifiche

Andrea Barbarigo, Venezia — set 2008 - lug 2013

sono un ragazzo sveglio con la voglia di mettersi in gioco.Ho intenzione di imparare il più possibile per essere un valore aggiunto nel team.
Ho un carattere forte e una mentalità aperta orientata al risultato,non mi fermerò mai al primo ostacolo.

Andrea barbarigo, Venezia — set 2008 - lug 2013

Sono un ragazzo sveglio con molto spirito d'iniziativa serio e rispettoso e con molta voglia di mettersi in gioco e affrontare nuove sfide.Ho intenzione di imparare il più possibile per essere un valore aggiunto ad ogni team.
Ho un carattere forte e una mentalità molto aperta sopratutto orientata al risultato finale,non mi fermerò mai di fronte al primo ostacolo

Esperienza professionale

Chef de partie — ott 2021 - Presente
Hotel Majestic già Baglioni 5 stelle lusso, Bologna

Io mi occupo della partita degli antipasti e della panificazione dove gestisco quattro persone nella mia partita per organizzarne il lavoro e ridurre il tempo di esecuzione del relativi compiti.

Chef de partie — mar 2021 - ott 2022
Hotel luna Baglioni 5 stelle lusso, Venezia

Mi occupavo della partita dei primi,il quale dovevo preparare tutte le paste fresche,i relativi ripieni e gestivo il reparto della panificazione

Studente — ott 2020 - gen 2021
Food genius Academy, Bologna

Ho deciso di fare questa scuola perché volevo migliorare e ampliare le mie conoscenze.
Ho potuto imparare le nuove tecnologie usate nella cucina, basi della cucina molecolare, basi di panetteria, diverse tipologie delle cucine del mondo, i principi fondamentali della fermentazione e molto altro.Ma sopratutto a capire più nel profondo il rispetto per l'alimento e l'attenzione sugli sprechi

Junios sous chef — ott 2018 - set 2020
Vermuteria e Wild honey (executive chef una stella Michelin Anthony Demetre), Londra

In questo ristorante mi occupavo all'inizio della sezione delle garnish e delle salse poi successivamente sono passato alla partita degli antipasti e secondi.Nella partita degli antipasti ho migliorato la mia tecnica sulla cura del prodotto e sul miglior metodo di cottura da utilizzare e il relativo miglioramento sulla organizzazione del lavoro.Mente nella partita dei secondi ho migliorato la tecnica sullo sfilettamento del pesce e la pulizia e taglio della carne e il relativo metodo di cottura tramite sotto- vuoto,metodo classico,affumicatura

Chef de partie — set 2017 - set 2018
Amorestaunrant (guida Michelin 2016), Badoere (VE)

Mi occupavo della giornaliera mise en place nella partita dei primi,stesura e farcitiura della pasta

Chef de partie — set 2016 - ago 2017
Le derriére, Parigi

Mi occupavo della partita degli antipasti ho potuto imparare le basi della cucina francese e sopratutto la cucina tradizionale francese

Demi-chef — set 2015 - lug 2016
L'Espresso, Tenerife sur

Mi occupavo di aiutare il mio capo partita dei secondi e pasticcere sulle preparazioni giornaliere,preparazioni dei lievitati della panificazione e sulle basi della pasticceria

Aiuto-cuoco set 2014 - giu 2015

La cucina di crema, Giavera del montello

Aiuto in cucina in quasi tutte le partite nelle preparazioni giornaliere,stesura pasta e farcitura, taglio di verdure e pulizia della attrezzatura e della cucina

Competenze

Microsoft word

Referenze

Zampieri Hotel luna Baglioni

www.baglionihotels.com/

Gergely Csaba Vermuteria/wild honey

020 3479 1777