

Daniele Vitale

Aversa (CE) +39 348 2505645 daniele.vitale.q@gmail.com 🎂 23/10/2007 · Nazionalità Italiana

PROFILO

Commis de Cuisine con tre stagioni consecutive in contesti ristorativi ad alto volume. Affidabile, disciplinato e con spiccata attitudine al lavoro in brigata. Applicazione rigorosa degli standard HACCP. Inglese avanzato certificato IELTS Band 7.5 (C1). Coltivo interessi trasversali — programmazione, lettura, sport — che mi portano a ragionare in modo analitico e a cercare soluzioni anche fuori dalla cucina. Aperto a percorsi professionali che combinino la passione per la ristorazione con competenze digitali e gestionali.

ESPERIENZA

Aiuto Cuoco / Commis de Cuisine — Sezione Secondaria & Takeaway

Kala Natural Experience · Ischitella Lido (CE)

🕒 *Giugno 2026 – Settembre 2026 (in corso)*

- ▶ Seconda stagione consecutiva nella stessa struttura — confermato per affidabilità e rendimento
- ▶ Gestione autonoma della cucina secondaria dedicata all'asporto
- ▶ Preparazione di antipasti freddi, panini gourmet e mise en place quotidiana
- ▶ Supporto diretto alla brigata principale durante le fasi di alto afflusso
- ▶ Porzionatura e lavorazioni di base su ingredienti freschi
- ▶ Piena applicazione degli standard igienico-sanitari HACCP

Aiuto Cuoco / Commis de Cuisine — Sezione Secondaria & Takeaway

Kala Natural Experience · Ischitella Lido (CE)

🕒 *Giugno 2025 – Settembre 2025*

- ▶ Gestione autonoma della cucina secondaria dedicata all'asporto durante i picchi di servizio
- ▶ Preparazione di antipasti freddi, panini gourmet e mise en place quotidiana
- ▶ Supporto diretto alla brigata principale durante le fasi di alto afflusso
- ▶ Porzionatura e lavorazioni di base su ingredienti freschi
- ▶ Mantenimento ordine e pulizia della postazione nel pieno rispetto delle norme HACCP

Aiuto Cuoco / Commis de Cuisine

Ristorante Tredici Nodi · Castel Volturno (CE)

🕒 *Maggio 2024 – Settembre 2024*

- ▶ Preparazione di secondi piatti, frittura e contorni secondo le indicazioni dello Chef de Partie
- ▶ Supporto alla linea per antipasti e lavorazioni di base su verdure e materie prime
- ▶ Mantenimento di efficienza e precisione durante servizi serali ad alto volume
- ▶ Organizzazione e pulizia della cucina durante e dopo il servizio

ISTRUZIONE

Diploma di Liceo Scientifico

Istituto E. Fermi · Aversa (CE)

🕒 *In corso — previsto 2026*

LINGUE

Italiano

Madrelingua

Inglese

IELTS Academic — Band 7.5 (C1)

Usa professionale in ambienti internazionali

Francese

Conoscenza di base

CERTIFICAZIONI

IELTS Academic — Band 7.5 (C1) · Livello C1 · British Council

HACCP — Attestato in materia di igiene degli alimenti · Valido 2026

COMPETENZE

Tecniche di cucina

Preparazioni di base e mise en place · Frittiture · Antipasti freddi e caldi · Panini gourmet · Porzionatura · Gestione cucina takeaway

Trasversali

Lavoro in brigata · Resistenza allo stress · Precisione sotto pressione · Rispetto delle gerarchie · Flessibilità oraria · Affidabilità

INTERESSI

Programmazione

Interesse per lo sviluppo software e la logica computazionale. Studio autonomo di basi di coding come strumento di pensiero analitico e problem solving.

Lettura

Lettore curioso con preferenza per saggi, narrativa contemporanea e testi di crescita personale. La lettura alimenta la capacità di osservazione e di adattamento.

Sport & Cura del fisico

Allenamento regolare in palestra. Lo sport insegna disciplina, costanza e la capacità di gestire la fatica — qualità che porto direttamente in cucina.

ASPIRAZIONI

Nel breve periodo cerco un contesto professionale strutturato — stagionale o annuale — dove continuare a crescere tecnicamente come cuoco. Nel medio termine mi interessa esplorare ruoli che integrino la ristorazione con competenze digitali e gestionali: food management, comunicazione gastronomica, o sviluppo di strumenti digitali per il settore. La combinazione tra passione per la cucina, English fluency e interesse per la tecnologia rappresenta per me una direzione professionale concreta e originale.

DISPONIBILITÀ

Disponibile da subito per contratti stagionali e annuali · Turni serali, weekend e festivi · Apertura a trasferimenti temporanei

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (GDPR) e della normativa vigente, esclusivamente per finalità di selezione del personale.