



FABIO PAGANOTTO

Esperienza

2018-ATTUALE
MANAGER • TITOLARE • DESPAR

2017-5/2018
Capopartita • chef • Golf club colli berici Brendola

11/2016-5/2017
Manager • responsabile • hotel Brisas del mar LIMA PERU

6/2015-10/2016
Corporate chef • responsabile • Ristorante La Traviata LIMA PERU

11/2011-5/2015
chef • chef de partie • Costa Crociere Genova

2009/2011
Manager • Proprietario • Ieri & Oggi Sarego (VI)

2008-6/2009
cuoco • responsabile 1 piatti • Ristorante al Gambero Soave (VR)

2003/2008
cuoco • chef • Ristorante alla colomba Colognola ai colli (VR)

6-2001/ 4-2003
cuoco • responsabile 1 piatti • Ristorante Tre Visi Vicenza

Istruzione

2001, Qualifica professionale come "Addetto ai servizi di cucina", E.F.A.L. SCUOLA ALBERGHIERA
TONEZZA DEL CIMONE (VI)

Conoscenze

Buona conoscenza cucina italiana, veneta e internazionale, sviluppo menu, organizzazione banchetti, buona conoscenza su vari piatti di pesce. Le mie specialità risotti, paella e piatti tipici della cucina veneta, conoscenza piatti internazionali.

Parlo Inglese b1 e spagnolo a livello lingua madre

Leadership

Nelle esperienze maturate con ruoli di responsabile ho sviluppato una buona leadership con tutti i miei collaboratori, i quali ho saputo dare loro un punto di riferimento per ottenere come squadra i risultati professionali richiesti.



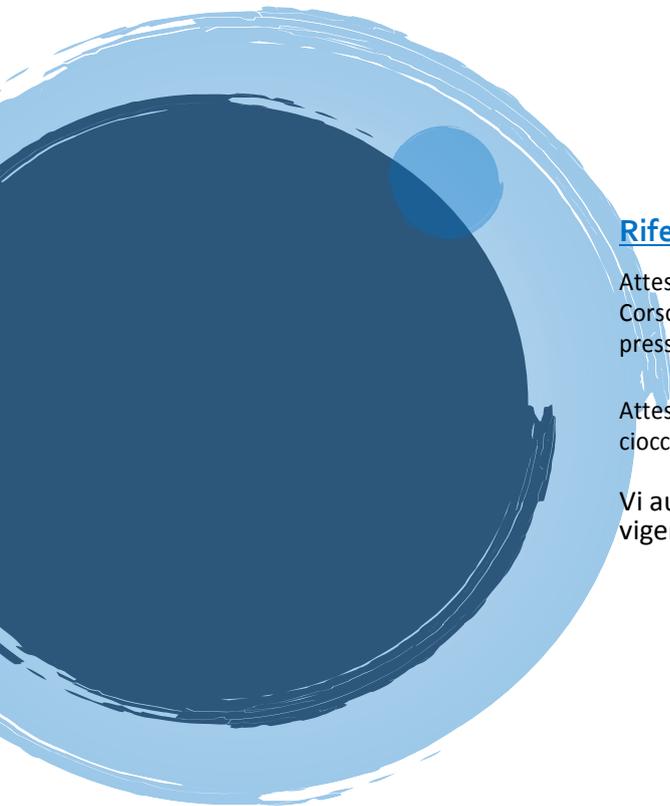
VIA DON L DAL MOLIN
9/A SAREGO (VI)



3406305905



fabiopaganotto@tiscali.it



Riferimenti

Attestato di partecipazione:
Corso di pasticceria al piatto. Chef Diego Crosara
presso FIC Verona 3 Aprile 2006

Attestato di partecipazione: Corso di Dessert al piatto. Lavorazione della
cioccolata. Chef Diego Crosara presso FIC Verona 19- Marzo 2007

Vi autorizzo al trattamento dei miei dati personali secondo le norme
vigenti

