



Andrea Cenacchi

Profilo

Cuoco esperto con grande passione per la cucina e per la ristorazione con spiccata attitudine nella risoluzione di problemi pratici e di tramite tra la sala e la cucina.

Prerogativa nel ascoltare le esigenze delle persone e trovare risposte attinenti, caparbio nel perseguire gli obiettivi e le idee condivise.

Abituato a rispondere con i risultati.

Formazione

Diploma di specializzazione nei servizi ristorativi e della ristorazione

Istituto Professionale Statale Colombatto, torino

Esperienze lavorative

aiuto cuoco	2001
Hotel royal, Spotorno (SV)	
Stage	2002
L. birichin, Torino	
Extra presso vari locali della cintura torinese	2002 - 2005
Chef e Food manager	2005 - 2020
Il Sedano Allegro, Cinzano torinese (TO)	

Dati personali

Nome

Andrea Cenacchi

Data di nascita

15 luglio 1987

Luogo di nascita

torino

Patente di guida

B

Competenze

Gestione di cucina e food cost



gestione personale



Lingue

Inglese



Francese



Hobby e interessi

- Appassionato di pesca sportiva e di tutto ciò che riguarda l'ambiente e la sua salvaguardia