



# andrea neroni

✉ katumbo@hotmail.com 📞 3475922888 📍 Via Gaetano Milanese 71, 50134 Firenze

## Profilo

### Profilo:

Sono cuoco, pizzaiolo e cameriere.

Sto anche lavorando nel mio tempo libero con l'aspetto artistico del teatro, clown e marionette.

In gioventù sono stato, per sedici (16) anni, responsabile e titolare di una falegnameria a Firenze, Italia.

Ho lavorato in America Latina ed Europa sia in cucina, pizzerie e teatri, questo mi ha permesso di sviluppare capacità e adattabilità a diversi contesti, sviluppando capacità comunicative e organizzative, che mi ha permesso di acquisire un'elevata adattabilità a diverse situazioni e culture e in relazione con altri colleghi, il mio lavoro e la vita di tutti i giorni. Parlo 3 lingue italiano-spagnolo-inglese.

Sono piena di energia, mi adatto a diverse situazioni, ho buone relazioni e condivido esperienze con persone di tutte le età e nazionalità.

### Abilità:

Organizzativo – visione per un ambiente di lavoro aperto – soluzioni di diversi compiti – gestione e organizzazione del personale e del lavoro – comunicazione – responsabilità – stabilità e lealtà.

## Formazione

## Esperienze lavorative

### Falegname professionista

1990 - 2002

Neroni Andrea, Firenze

Produzione cornici e vari tipi di falegnameria porte e finestre

### Clown

2004 - 2017

Indipendente, Latino America

Realizzazione di vari spettacoli di Teatro Clown per festival LATini Americani, e partecipazioni a progetti di risoterapia con bambini e nadolescenti in differenti comunita indigene in autodeterminazione, collaborazione in ospedale in Palestina con Patch Adams

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali, ai sensi del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003.

## Dati personali

Luogo di nascita  
Firenze

Patente di guida  
A-B

Genere  
Maschio

Nazionalità  
Italiana

## Competenze

Chef



Falegname



Artigiano del cuoio



Driver



Teatro Clown



## Lingue

Inglese



Spagnolo



**Chef** mag 2008 - set 2008

Edfjord

Natur Center, Edfjord (Norvegia)

Eidfjord Natur Senter Norway – Chef, ristorante norvegese à la carte vicino al Natural Exhibition Center. Catering per 250 persone.

**Chef** mar 2009 - ott 2009

Edfjord

Natur Center, Edfjord (Norvegia)

Eidfjord Natur Senter Norway – Chef, ristorante norvegese à la carte vicino al Natural Exhibition Center. Catering per 250 persone.

**Chef** mag 2010 - ott 2010

Copenaghen

Krudthuset café, Copenaghen (Danimarca)

Chef cuoco/responsabile del ristorante-bar con menù alla carta e buffet giornaliero. Grandi eventi nei fine settimana.

**Pizzaiolo** ago 2011 - ott 2011

Scandicci Firenze

Festa di liberazione, Tavarnelle (Firenze) (Italia)

Chef responsabile e pizzaiolo (pizza/pane) a la carte

Evento mondano con menù pizzeria e ristorante alla carta (piatti toscani).

**Chef** nov 2011 - ago 2012

San Cristobal MAexico

Vina di Bacco, San Cristóbal de las Casas (Messico)

Tapas dello chef e pasta italiana

**Sous Chef** gen 2013 - ott 2016

Copenaghen

Squadra metropolitana ISS, Copenaghen (Danimarca)

ISS Copenhagen Metro Team – Copenaghen – Souschef, mensa

Mensa frequentata (650 ospiti) tutti i giorni a colazione, pranzo e cena. Sous chef (responsabile controllo preparazione pasti, pulizia, buffet e ordini)

**Sous chef** apr 2017 - nov 2017

Copenaghen

Tango grill, Copenaghen (Danimarca)

Cook grid, barista e cameriere in un ristorante/bar grill argentino.

**Sous Chef** feb 2018 - ott 2018

Copenaghen

DR television, Copenaghen (Danimarca)

Mensa frequentata (1000 ospiti) tutti i giorni a colazione, pranzo e cena. Chef per piatti caldi e insalate. Responsabile della pulizia del controllo del buffet.

**Sous Chef** mar 2019 - ott 2020

Copenaghen

Squadra metropolitana ISS, Copenaghen (Danimarca)

ISS Copenhagen Metro Team – Copenaghen – Souschef, mensa

Mensa frequentata (400 ospiti) tutti i giorni a colazione, pranzo e cena. Sous chef (responsabile controllo preparazione pasti, pulizia, buffet e ordini)

**Driver** 2021 - 2021

Firenze

Driver per trasporto materiale elettricisti produzione From Scratch

**Chef** mar 2022 - ott 2022

Aller, Copenaghen

Chef piatti caldi presso Aller

**Driver** 2022 - 2022

Firenze

Driver per produzione Gabriel's Redemption per Dado Production

---

## Successi

---

## Certificati