



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

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