

DONATO CARRA

CONTATTI



Via Giulio Petroni 66/C, , 70125,
Bari



3282548106



donatocarra15@gmail.com



7/2/1969



B



<https://www.facebook.com/donocarrachef>

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Doti di leadership
- Strategie relazionali
- Capacità di gestione del tempo
- Autonomia operativa
- Capacità organizzative e di pianificazione
- Team management

Professionista con 30 anni di esperienza .Dispone di un solido background nella gestione di team ristorativo nel raggiungimento, e superamento, degli obiettivi prefissati. Persegue costantemente l'eccellenza in ambito lavorativo grazie a grande energia e capacità di concentrazione.

- Ambasciatore della cucina pugliese nel mondo
 - maestro dell'ospitalità e dell'enogastronomia internazionale
 - premio Internazionale excellence del grand Cordon d'or de la cuisine francaise
 - premio 5 stelle d'oro della cucina italiana
 - autore di diversi libri
- flessibilità e massima disponibilità.

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Febbraio 2024 - Marzo 2024

Consultant chef *Sophia Ioren Restaurant* , Bari, Bari

- Svolgimento degli incarichi assegnati con rapidità ed efficienza.
- Gestione delle attività assegnate migliorandone i tempi di esecuzione.

Gennaio 2018 - Settembre 2023

Corporate chef *F.Divella S.p.A* , Rutigliano , Bari

- Svolgimento di attività e incarichi utili alla crescita professionale nel settore.
- Svolgimento dei compiti assegnati con attenzione e precisione.

Aprile 2015 - Ottobre 2016

Chef executive *Grand'hotel Ibiza*, Ibiza, Spagna

- Controllo dei dettagli estetici dell'impattamento, verificandone l'accuratezza e la correttezza.
- Approvazione del menu e di tutte le eventuali modifiche successive anche sulla base della disponibilità dei prodotti.
- Gestione del team di lavoro, tenendo alto il morale e garantendo velocità di esecuzione e qualità.

Novembre 2013 - Ottobre 2014

Chef executive *Hotel Jafferau* , Bardonecchia , Torino

- Accertamento della corretta applicazione delle normative in merito salute e sicurezza sul lavoro.
- Controllo dei dettagli estetici dell'impattamento, verificandone l'accuratezza e la correttezza.
- Approvazione del menu e di tutte le eventuali modifiche successive anche sulla base della disponibilità dei prodotti.
- Gestione del team di lavoro, tenendo alto il morale e garantendo velocità di esecuzione e
- Esperienza nella formazione di cuochi e aiuto cuochi, anche in alternanza scuola – lavoro.
- Supervisione della brigata di cucina, definendo turni e presenze di modo da garantire la copertura.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1987

Diploma Professionale Cucina
A.Perotti, Bari, Bari



Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e dell'art. 13 GDPR (Regolamento UE 2016/679) ai fini della ricerca e selezione del personale.