

Donato Carra

Chef

Chef altamente qualificato con esperienza consolidata come Corporate e Executive Chef, specializzato nella gestione di eventi culinari complessi. Comprovata abilità nello sviluppo di menù innovativi e stagionali, combinando ingredienti freschi e locali. Forte leadership nella formazione e nella gestione di team, con un focus sulla qualità gastronomica e la sicurezza alimentare.

Esperienza lavorativa

Corporate chef

F.Divella s.p.a , Bari

Gennaio 2018

Settembre 2023

- Gestire e supervisionare eventi culinari aziendali complessi.
- Sviluppare menù innovativi per eventi e banchetti di alto profilo.
- Condurre corsi di formazione per il personale culinario aziendale.

Executive chef

Hotel jafferau, Bardonecchia

Novembre 2015

Giugno 2017

- Gestire e dirigere un team di cucina per alta qualità gastronomica.
- Sviluppare il menu stagionale, includendo ingredienti locali freschi.

Diplomi e formazione

Diploma professionale

Armando Perotti , Bari

Giugno 1987

Competenze

Ricerca ingredienti
Controllo dei costi
Cucina regionale
Sicurezza alimentare
Creatività culinaria
Gestione del team

Lingue

Russo (B1)
Francese (B2)
Inglese (B2)

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base al D. Lgs. 196/2003 e al Regolamento UE 2016/679