

SUPHITCHA KHAOSONG

04/03/1978, Phattalung, Thailandia

Indirizzo: Via Falcone n° 8 – Lissone (MB) – 20851 – Italia

Telefono: 039464947.

Email: suphitcha3@gmail.com



PROFILO

Ho un'esperienza pregressa di 10 anni nel mondo della cucina, come cuoca prima e insegnante poi. Il mio obiettivo ora è quello di mettere a disposizione di un ristorante le mie qualità, dove possa condividere le mie idee realizzandoli e implementando le mie doti.

Le mie capacità culinarie sono eccellenti: posso dedicarmi alla preparazione di piatti Thai, Thai, così come Italiani, Giapponesi e Vietnamiti. So che le mie doti culinarie generali possono applicarsi per ogni tipo di cibo; nel mio tempo libero mi diletto nel creare nuove ricette e migliorare le mie qualità.

Sono una cuoca con grandi capacità organizzative, sistematica e logica; sempre entusiasta del mio lavoro e di nuove sfide. Imparo celermente e mi trovo a mio agio a lavorare sia in team che indipendentemente. Ho passione per la cucina Giapponese e mi diletto nella preparazione di piatti tipici come sushi, zuppe e fritti.

ESPERIENZE LAVORATIVE

Attualmente prima cuoca nel Ristorante Bar Caviglia dentro il Parco di Monza 2017

- Creazione nuovi menù; gestione ingredienti e nuovi acquisti; cucina italiana e thailandese.

Cuoca nel team di cucina del DON Japanese Restaurant di Lissone 2016-2017

- Impiattamento, creazioni decorative (curving) con frutta e verdura, sia per piatti da cucina che per sushi/sashimi, e preparazione.

Cuoca/Responsabile dolci Fiera d'Oriente 2015 – 2016

- Gestione cucina e personale dolci e servizio al cliente.

Chef e Insegnante privata di cucina

2014

Varie locations nell'area Nord di Sydney

- Ogni Mercoledì preparazione piatti per lo staff di Richfield hairdressing, Freshwater, Sydney.
- Insegnamento privato di cucina Thai direttamente a casa dei clienti nella zona Nord di Sydney

Insegnante di Cucina

2009 - 2014

Phuket Thai Cookery School, Thailandia:

- Accompagnamento dei clienti al tipico mercato locale per l'acquisto dei diversi ingredienti.
- Creazione di ricette appropriate per il menu della scuola.
- Pianificazione e insegnamento delle lezioni di cucina.
- Assistenza e monitoraggio degli studenti sia durante le lezioni che fuori dagli orari di insegnamento.

Volontariato come Chef e Insegnante di cucina

2010 - 2014

Per vari orfanotrofi e direttamente nelle abitazioni di persone anziane a Phuket:

- Preparazione dei piatti per orfani e anziani delle diverse comunità.
- Gestione e organizzazione delle lezioni di cucina per quest'ultimi.

Chef

2004 – 2009

Ristorante Phalai Seafood, Phuket:

- Preparazione di una grande varietà di piatti Thai inclusi piatti tipici e ricette di mia propria creazione.
- Gestione di un team di dieci professionisti.
- Assicurarsi che la cucina fosse pulita e in messa in ordine al termine di ogni giornata lavorativa.

Responsabile dell'inventario e degli ordini dei prodotti alimentari in cucina.

EDUCATIONE E CERTIFICATI

Certificato HACCP

Conseguito nel 2015 in Italia

Diploma di Istruzione Professionale in Agraria;

Phang-nga Agriculture and Technology College. Thailandia;

Maggio 2009 – Marzo 2011

Certificate of Completion in English Course to Navitas English School, Sydney, NSW,

Australia;
Intermediate Level;
2014

Certificate of Completion in Italian Language Course to ELLCI (Ente Lombardo Lingua e Cultura Italiana), Milano, Italy;
Livello A1
2015

COMPETENZE

Competenze culinarie aggiuntive:

- *Cucina Italiana:* pasta, gnocchi, salse, soffitto, piatti di carne, piatti di pesce, contorni.
- *Cucina Giapponese:* sushi (nighiri, maki, chirashi, gunkan, etc.); sashimi; tartar, zuppa di miso, tempura, ramen .
- *Cucina Vietnamita:* skills generali.

Competenze Linguistiche:

- *Inglese:* livello molto buono
- *Italiano:* livello beginner
- *Thai:* nativo

Competenze Informatiche:

Windows e Mac
Pacchetto Office
Pacchetto iWork
Ottima dimestichezza con il web ed i social-network più conosciuti

REFERENZE:

Referenze disponibili su richiesta.