



FABIO PAGANOTTO

Esperienza

29-8-2023- Attuale

Vice direttore presso Prix Quality -Arzignano (Vi)

05/2018- 31/7/2023

MANAGER • TITOLARE • DESPAR

2017-5/2018

Capopartita • chef • Golf club colli berici Brendola

11/2016-5/2017

Manager • responsabile • hotel Brisas del mar LIMA PERU

6/2015-10/2016

Corporate chef • responsabile • Ristorante La Traviata LIMA PERU

11/2011-5/2015

chef • chef de partie • Costa Crociere Genova

2009/2011

Manager • Proprietario • Ieri & Oggi Sarego (VI)

2008-6/2009

cuoco • responsabile 1 piatti • Ristorante al Gambero Soave (VR)

2003/2008

cuoco • chef • Ristorante alla colomba Colognola ai colli (VR)

6-2001/ 4-2003

cuoco • responsabile 1 piatti • Ristorante Tre Visi Vicenza

Istruzione

2001, Qualifica professionale come "Addetto ai servizi di cucina", E.F.A.L. SCUOLA ALBERGHIERA

TONEZZA DEL CIMONE (VI)

Conoscenze

Buona conoscenza cucina italiana, veneta e internazionale, sviluppo menu, organizzazione banchetti, buona conoscenza su vari piatti di pesce. Le mie specialità risotti, paella e piatti tipici della cucina veneta, conoscenza piatti internazionali.

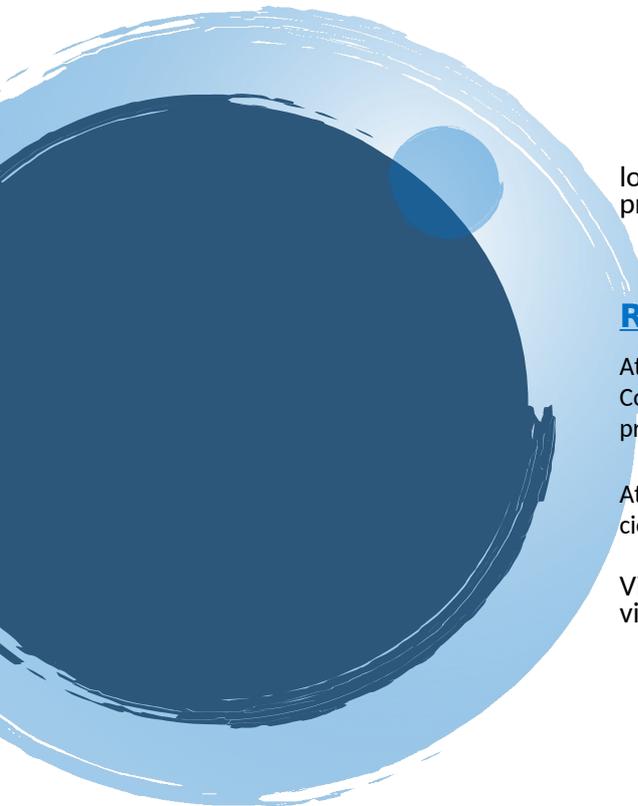
Parlo Inglese b1 e spagnolo a livello lingua madre

Leadership

Nelle esperienze maturate con ruoli di responsabile ho sviluppato una buona leadership con tutti i miei collaboratori, i quali ho saputo dare



f.paganotto@comune.sar
ego.vi.it



loro un punto di riferimento per ottenere come squadra i risultati professionali richiesti.

Riferimenti

Attestato di partecipazione:
Corso di pasticceria al piatto. Chef Diego Crosara
presso FIC Verona 3 Aprile 2006

Attestato di partecipazione: Corso di Dessert al piatto. Lavorazione della
cioccolata. Chef Diego Crosara presso FIC Verona 19- Marzo 2007

Vi autorizzo al trattamento dei miei dati personali secondo le norme
vigenti

