



# Fabio Bompani

## CONTATTI



Indirizzo



Telefono



Email



Cat. B

## PROFILO PROFESSIONALE

Chef di talento, con una vasta conoscenza nell'ambito della preparazione del cibo, della gestione dei ristoranti e del personale operante nel settore dell'ospitalità. Abilità comunicative eccezionali con capacità di dare istruzioni chiare e precise ai subordinati. Organizzato e affidabile con ottime capacità di creazione di menù.

Operatore di macchine utensili fidato e capace di combinare attenzione al dettaglio alla volontà di migliorare costantemente, offre pluriennale esperienza nella produzione industriale e nella manutenzione delle macchine. Competente nell'identificazione dei problemi di produzione e disponibile alla collaborazione con la squadra e i supervisor.

## CAPACITÀ E COMPETENZE

- Elaborazione ricette e pianificazione dei menù
- Conoscenza delle materie prime
- Conoscenza di ricette e ingredienti
- Esperienza nella creazione di nuove ricette e abbinamenti
- Gestione del budget

## ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

**Cuoco capo partita Artista del Borlengo** - Bazzano, Bologna  
07/2023 - 10/2023

- Preparazione dei piatti con costante attenzione ai dettagli e alla qualità.

**Titolare attività commerciale La Fenice Ristorante Pizzeria** - Bazzano, Bologna  
03/2016 - 05/2023

- Organizzazione dell'azienda dal punto di vista operativo, amministrativo e gestionale. Pizzaiolo primario e Gestione della Cucina

**Addetto montaggio Centro Alesatura** - Vignola, Modena  
01/2015 - 01/2016

- Revisione del lavoro per identificare errori o problemi di conformità e apportare correzioni e modifiche quando necessario.

**Operatore macchine utensili CNC Fratelli Cìò** - San Cesario sul Panaro, Modena  
01/2014 - 01/2015

- Montaggio, installazione e messa in opera dei macchinari per la produzione.

**Operaio specializzato metalmeccanico Bulgarelli** - Spilamberto, Modena  
05/2008 - 11/2013

- Carico e scarico dei macchinari con materiali grezzi, semilavorati e lavorati.
- Controllo di prodotti finiti o semilavorati affinché rispettino le tolleranze stabilite.
- Programmazione degli interventi di manutenzione ordinaria ed esecuzione di piccole riparazioni sui macchinari.
- Uso di un'ampia gamma di attrezzature, tra cui motoseghe, levigatrici, smerigliatrici, presse, trapani, carrelli elevatori e utensili manuali di base.
- Conduzione di impianti e macchine utensili per la produzione e la lavorazione di componenti metalliche.
- Montaggio, installazione e messa in opera dei macchinari per la produzione.
- Collaborazione con i colleghi nell'esecuzione delle attività assegnate.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

**Terza Media**  
**Pacinotti** - San Cesario sul Panaro, 07/2003

## OBIETTIVI CONSEGUITI

- Vendite - Incremento delle vendite del 50% in un periodo di due anni.
- Sviluppo del progetto - Collaborazione con il team per lo sviluppo del progetto per l'hamburgerificio dell'Italca.