



CHEF:

GIANGRANDE PIETRO VALERIO MACCIO
ASESOR EN GASTRONOMIA Y TECNICAS
CULINARIA PARA RESTAURANTES DE
CADENAS HOTELERAS Y RESTAURANTES
PARTICULARES

- **ITALIANO DE NACIMIENTO**
- **DIPLOMADO COMO TECNICO AGRONOMO (TODI –PERUGIA –ITALIA)**
- **ESCUELA Y CAPACITACION EN GASTRONOMIA (SAN. MORITZ SUIZA)**
- **DR. EN CIENCIA DE LA ALIMENTACION (UNIVERSIDAD DE PERUGIA ITALIA)**
- **IDIOMAS HABLADOS: ITALIANO-ESPAÑOL-FRANCES –INGLES**
- **DOCENTE DE GASTRONOMIA ITALIANA UTEG -GUADALAJARA -JALISCO**
- **AUTOR Y PROPIETARIO DE LA MARCA REGISTRADA “ITALIA MIA”.**

A QUIEN CORRESPONDA

CON LA FINALIDAD DE REDUCIR LOS COSTOS DE OPERACIÓN DE SUS CENTROS DE CONSUMO, QUIERO PONER A SUS ÓRDENES MIS CONOCIMIENTOS Y PROFESIONALISMO EN MATERIA DE GASTRONOMIA Y TECNICAS CULINARIAS, OFRECIENDOLE LOS SIGUIENTES SERVICIOS:

- ✓ REDACCION O REVISION DE MANUALES DE OPERACIÓN
- ✓ INGREDIENTES DE LAS RECETAS
- ✓ -COSTO UNITARIO.
- ✓ COSTO TOTAL
- ✓ PROCEDIMIENTO
- ✓ FOTO DEL PLATILLO

SISTEMA Y ACTUALIZACION DE INVENTARIOS DE COCINA Y BODEGA POR DEPARTAMENTO CON UNIDADES DE MEDIDA, COSTO UNITARIO, EXISTENCIA, STOCK MINIMO, STOCK MAXIMO, PEDIDO IDEAL.

- ABARROTES
- FRUTTA Y VERDURA
- CREMERIA QUESOS Y EMBUTIDOS
- CARNES –AVES Y ESPECIES MENORES-
- MARISCOS Y PESCADOS-
- PRODUCTOS DE REPOSTERIA
- PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y PLASTICOS-
- BAR (CAFFETERIA, VINOS, LICORES CERVEZAS, AGUAS Y REFRESCOS)
- LISTADO DE PROVEEDORES POR DEPARTAMENTO
- CONTROL Y DE PRECIOS DE COMPRA DE CADA PROVEEDOR
- CONTROL DE CAVA DE VINOS NACIONALES E IMPORTADOS
- CLASIFICACION POR NACIONALIDAD
- TEMPERATURA IDEAL CAVA
- TIPO DE UVAS
- FICHAS TECNICA
- MARIDAJES ACONSEJADOS

SUPERVISION DE CORECTA DISTRIBUCION AREAS COCINA

- ❖ FRIA
- ❖ CALIENTE
- ❖ FRONT LINE
- ❖ MAQUINAS LAVATRASTE Y LAVALOZAS
- ❖ CARNICERIA Y PESCADERIA
- ❖ REPOSTERIA
- ❖ LA MICE EN PLACE DE TODAS LAS AEREAS DE LA COCINA
- ❖ ORGANIZACIÓN BODEGA
- ❖ INVENTARIO INTERNO POR DEPARTAMENTO
- ❖ STOCK MINIMO Y STOCK MAXIMO DE PRODUCTOS
- ❖ METODO DE CONSERVACION PRODUCTOS EN BODEGAS REFIGERADORES, CONGELADORE Y CAMARA FRIA.

CONTROL CAFETERIA Y BAR

- MAQUINA DE CAFÉ
- CALIDAD CAFÉ
- CALIDAD CAPUCHINO
- COKTAILES CLASICOS

ANALISIS DE POPULARIDAD DE PLATILLOS

- CRITERIOS PARA ELIMINAR O MEJORAR VENTA PLATILLOS
- ESTADISTICAS DE POPULARIDAD: MENSUAL-SEMESTRAL Y ANUAL
- ESTADISTICAS ANUALES DIAS ESPECIALES: 14 DE FEBRERO-10 DE MAYO-NAVIDAD –AÑO NUEVO

ORGANIZACIÓN EVENTOS Y BANQUETES

- ★ MENÚ ESPECIALES CON MANUALES DE PROCEDIMIENTO Y COSTOS ACTUALIZADOS
- ★ METODOS, MATERIAL DIDACTICO Y VISUAL PARA PROMOVER VENTA
- ★ TIPO DE MUEBLARIO COMPLETO DE MESAS, SILLAS, FUNDAS PARA SILLA. CUBREMANTELES, MANTELES, SERVILLETAS, CUBIERTOS, DECORACION MESAS ETC.ETC.
- ★ ESTADISTICAS DE VENTAS MENSUALES Y ANUALES EN BANQUETES

PARA RESTAURANTE ITALIANO

- ✓ CONTROL TEXTO DEL MENÚ
- ✓ SUPERVISION PROCEDIMIENTOS PLATILLOS ORIGINALES
- ✓ INGREDIENTES IMPORTADOS BASICOS (ACEITE DE OLIVA, QUESO PARMESANO, MOZZARELLA ETC.ETC.)
- ✓ LISTADO DE PROVEEDORES DE PRODUCTOS ITALIANOS



CLASES DE COCINA A LOS CHEF PARA PREPARACION DE:

- SALSA BOLOÑESA
- SALSA NAPOLITANA
- SALSA DEL PESTO
- SALSA CHIMICHURRI
- MASA PARA PAN TOSCANO
- MASA PARA PIZZA

CLASES A LOS CHEF DE COMO HACER PASTAS A MANO Y RELLENOS

- LASAÑA
- RELLENO CANNELLONI
- RELLENO RAVIOLI
- RELLENO TORTELLINI
- ARMAR CANNELLONI
- ARMAR RAVIOLI
- FETTUCHINI
- FETTUCCELLE
- PAPPARDELLE
- TIPS PARA PRECOCCION Y CONSERVACION DE PASTAS Y DE COMO HACER UN BUEN RISOTTO
- ESPECIALIDADES DE LAS 20 REGIONES DE ITALIA EN, ENTRADAS, PASTAS FRESCAS Y DE PAQUETE, CARNES, PESCADOS, MARISCOS Y REPOSTERIA.
-

ORGANIZACIÓN NOCHES Y FESTIVAL DE GASTRONOMIA ITALIANA.

- ❖ ELECCION MENÚ TÍPICAMENTE ITALIANO
- ❖ SUGERENCIAS SOBRE MUSICA Y ESCENOGRAFIA ITALIANA

INFORMES Y COTIZACION HONORARIOS

CHEF GIANGRANDE PIETRO EMAIL chefpiero@hotmail.com

NUMERO TELEFONO CEL. 333 814 30 62

DOMICILIO PEDRO MORENO No 1595 GUADALAJARA JALISCO

www.italiamia.com.mx

EN CASO QUE HAYA INTERES EN MIS SERVICIOS HARÉ ENTREGA DE MI CURRICULUM COMPLETO CON DOCUMENTACION COMPROBATORIA QUE AVALA LO ANTERIORMENTE MENCIONADO.

ESPERANDO DE PODER SER UTIL PARA SU EMPRESA ME DESPIDO DE USTED.

ATENTAMENTE

CHEF PIERO