

ALESSANDRO BORTOLI

**CHEF EXECUTIVE | RESPONSABILE DI
CUCINA | TEMPORARY CHEF**

Incarichi temporanei • sostituzioni • eventi/catering •
start-up • consulenza Ho.Re.Ca.

Breganze (VI) • 348 661 5317 • bortoli.ale@gmail.com

• Patente B, automunito

Disponibilità immediata • Partita IVA attiva



PROFILO PROFESSIONALE

Chef e manager della ristorazione con oltre 20 anni di esperienza tra gestione operativa, responsabilità di cucina, avviamenti e consulenza. Gestisco brigate, flussi produttivi, menu, food cost, fornitori, HACCP e standard qualitativi. Sono disponibile da subito per incarichi temporanei, sostituzioni di responsabilità, eventi, catering e collaborazioni in Partita IVA, con inserimento rapido e autonomia operativa.

DISPONIBILITÀ IMMEDIATA Sostituzioni Chef/Responsabile • temporary management • servizi extra •
eventi/catering • picchi di lavoro • progetti Ho.Re.Ca.

COMPETENZE CHIAVE

- Gestione completa della cucina e continuità del servizio
- Food cost, acquisti, fornitori e approvvigionamenti
- HACCP, qualità, standard e procedure
- Start-up e riorganizzazione di cucine
- Coordinamento brigata, turni e carichi di lavoro
- Sviluppo menu, ricettazione e standardizzazione
- Eventi, catering e servizi ad alta affluenza
- Formazione, affiancamento e problem solving

ESPERIENZE RECENTI

Chef consulente e sviluppo operativo

Mag - Lug 2026

Quintana Esperienza Italiana - Fratelli Paglia Srl | Vicenza, Schio, Venezia-Lido

- Progettazione e revisione dei menu e definizione delle linee produttive per più sedi.
- Standardizzazione di ricette e procedure, organizzazione dei flussi e affiancamento ai team su qualità e continuità del servizio.

Consulente tecnico e start-up operativo

Gen - Mar 2026

Baitina di Kaberlaba / Baita Melette | Asiago (VI)

- Riattivazione tecnica delle cucine, organizzazione della produzione e definizione di menu e standard qualitativi.
- Coordinamento operativo delle risorse, HACCP e supporto a eventi e servizi ad alta affluenza.

Responsabile start-up e sviluppo gastronomico

Giu - Dic 2025

Osteria Dinamica Briscola | Marano Vicentino (VI)

- Responsabilità sulla fase di apertura: cucina, attrezzature, flussi, procedure, menu e fornitori.
- Coordinamento della brigata, controllo qualità, approvvigionamenti e messa a regime del servizio.

ESPERIENZA PROFESSIONALE - CONTINUA

Manager & Chef

Mag 2023 - Mag 2025

La Costa Fattoria Sociale | Sarcedo (VI)

- Gestione operativa della ristorazione e responsabilità diretta della cucina, con coordinamento del team e delle produzioni.
- Sviluppo menu, fornitori locali, approvvigionamenti, eventi, HACCP e organizzazione del lavoro in un contesto inclusivo.

Collaborazioni tecniche specializzate

Ott 2021 - Mag 2023

Rosina, Melograno, Ca' Nardello | territorio vicentino

- Inserimento rapido in brigate e strutture differenti, supporto operativo, gestione dei picchi e adattamento a procedure e organizzazioni diverse.

Executive Head Chef

Gen 2020 - Ott 2021

Baita Piè Tofana | Cortina d'Ampezzo (BL)

- Gestione di produzione, approvvigionamenti, qualità, attrezzature e risorse in un contesto ad alta intensità.
- Organizzazione dei flussi operativi, coordinamento della brigata e supervisione degli standard di servizio.

Manager & Executive Chef

Gen 2013 - Ott 2019

Osteria Terraglio | Bassano del Grappa (VI)

- Gestione completa di cucina, personale, fornitori, acquisti, food cost, qualità e continuità del servizio.
- Sviluppo della proposta gastronomica e dei processi; coordinamento e sviluppo menu anche per Bar Borsa di Vicenza, della stessa proprietà.

INCARICHI CHE VALUTO

- Sostituzioni Chef / Responsabile di Cucina
- Temporary kitchen management
- Eventi, catering e servizi extra
- Supporto a picchi stagionali e aperture
- Start-up e riorganizzazione cucina
- Menu, food cost e standardizzazione
- Affiancamento operativo e formazione team
- Collaborazioni Ho.Re.Ca. in Partita IVA

FORMAZIONE E CERTIFICAZIONI

- Qualifica professionale - Commis di cucina | ENAIP Veneto - Regione del Veneto | 2004
- Formazione addetti alla manipolazione degli alimenti / HACCP | aggiornamento maggio 2026
- Sicurezza sul lavoro - formazione generale + specifica basso rischio | 2026

DISPONIBILITÀ E MOBILITÀ

Disponibilità immediata • Partita IVA attiva • Patente B e automunito • Base: Breganze (VI) • Italiano madrelingua • Inglese base

APPROCCIO PROFESSIONALE

Leadership operativa, metodo e responsabilità. Entro rapidamente nei processi, individuo priorità e criticità e lavoro per garantire qualità, continuità del servizio e sostenibilità organizzativa. Il confronto con proprietà e direzione è parte integrante del mio modo di lavorare.