



## Informazioni personali

☎ 3493904622

✉ [samiidlibi210@gmail.com](mailto:samiidlibi210@gmail.com)

📍 Sestier de Cannaregio,  
Venezia, 30121, Italia

Data di nascita  
31/01/2005

## Competenze

- Tecniche HACCP
- Uso attrezzature e utensili cucina
- Formazione sicurezza
- Teamworking
- Adattamento e apprendimento rapido
- Puntualità

## Lingue

- Italiano
- Arabo
- Spagnolo
- Inglese

# Dib Sami Idlibi

Neodiplomato nell'enogastronomia con specializzazione in cucina presso l'istituto Andrea Barbarigo di Venezia.

Durante gli ultimi 3 anni sono andato a fare stage ed erasmus con la scuola dove ho imparato diverse tecniche

## Esperienza lavorativa

### Commis Cucina, Hotel ai Reali (Tirocinio), Venezia

dicembre 2024 - dicembre 2024

- Mantenimento dell'igiene e della pulizia della cucina e delle attrezzature.
- Allestimento della linea di servizio.
- Gestione della conservazione degli alimenti e delle relative scadenze.
- Responsabilità e autonomia nell'applicazione delle regole del sistema HACCP.
- Impiattamento delle portate in base ai parametri estetici richiesti.
- Igienizzazione degli ambienti e delle attrezzature di lavoro.
- Realizzazione di salse semplici, decorazioni base e farciture.
- Assistenza alla brigata di cucina per le attività di allestimento e sgombero dei piani di lavoro.
- Lavaggio, pulizia e lavorazione di pesce fresco, molluschi e crostacei.

### Commis Cucina, Vida Jonda (Tirocinio), Sevilla

marzo 2024 - aprile 2024

- Aiuto al capo partita nella preparazione degli alimenti.
- Mantenimento dell'igiene e della pulizia della cucina e delle attrezzature.
- Responsabilità e autonomia nell'applicazione delle regole del sistema HACCP.
- Preparazione di salse base e salse di accompagnamento.
- Impiattamento delle portate in base ai parametri estetici richiesti.
- Igienizzazione degli ambienti e delle attrezzature di lavoro.
- Organizzazione rapida del piano di lavoro predisponendo utensili e ingredienti.
- Pulizia manuale di piatti, pentole, utensili da cucina e carico e scarico della lavastoviglie.

### Aiuto Barman, Bar Vittoria, Venezia

luglio 2023 - agosto 2023

- Caffetteria e preparazione di bevande calde, coffee art, infusi, ice coffee e ice tea.
- Gestione di tutte le operazioni della sala-bar e del servizio alla clientela.

- Assistenza diretta al primo barman e alla cucina durante tutto il servizio al bar.
- Servizio al bar inclusa spillatura di birre, mescita di vini, passiti, grappe e vermouth, preparazione di frullati, centrifugati e soft drink a richiesta.

### **Aiuto Cuoco, Trattoria alla palazzina (Tirocinio), Venezia**

aprile 2023 - aprile 2023

- Impiattamento delle portate in base ai parametri estetici richiesti.
- Igienizzazione degli ambienti e delle attrezzature di lavoro.
- Organizzazione rapida del piano di lavoro predisponendo utensili e ingredienti.
- Supervisione degli standard di igiene e pulizia nel rispetto della normativa HACCP.
- Allestimento dell'area di lavoro per il cuoco con utensili e stoviglie adatte al tipo di lavorazione.
- Preparazione degli ingredienti necessari per la linea di primi e secondi piatti.
- Utilizzo, pulizia e manutenzione degli strumenti e delle attrezzature di cucina.

### Hobby

---

Arbitro di calcio presso AIA Venezia (2023-oggi)