

MIRKO PINNA

OBIETTIVI

Diffondere le mie conoscenze culinarie a tutti coloro che ne necessitano e vogliono migliorarsi in ogni loro obiettivo. Insegnare cos'è la buona cucina e la ricerca tra materia prima e buon gusto. Esaudire i desideri degli sposi per eventi indimenticabili.

ULTIME ESPERIENZE PROFESSIONALI

2009–2011 Alsavor di Mirko Pinna Modena

Chef e titolare

- Libero professionista come chef privato a domicilio, docente di cucina, corsi specifici sia regionali che internazionali, pasticceria, decorazioni; per privati e in enti formativi locali (Cescot (Mo, Bo, Re / Iscom (Mo)).
- Banchettistica di ogni genere, tradizionale e finger food dolce e salato, Matrimoni, Cene a tema regionale ed etnico. Compleanni e ricorrenze.
- Formazione di personale cucina e sala di strutture alberghiere e ristorative, coordinamento staff di ogni settore e reparto.
- Laboratorio gastronomico dove eseguire sperimentazione alimentare sia per industria che di ricerca ristorativi, piatti innovativi, brevetti ecc..
- Pasticceria di pregio con torte nuziali, pasticceria regionale per eventi, Cresime, Comunione e compleanni, 25, 50 e 75 anni di matrimonio per coronare un sogno nella vita.

2009 Ristorante Abbracci Maranello

Chef di cucina

- Cucina tradizionale/nazionale rivisitata e creativa locale piccolo e curato, pane, paste, pasticceria, gelateria e decorazioni di sala tutto prodotto da noi.
- Cene degustazione in collaborazione con aziende del territorio per divulgare la cultura del ricordo e km 0. Prosciuttificio Guerzoni, Aceto tradizionale di Modena, Parmigiano di razza bianca modenese, Grasparossa di Castelvetro (Mo) ecc..

2007-2008 Industria Sistem logistic Fiorano Modenese

Responsabile di cucina

- Struttura privata in azienda di Fiorano Modenese, organizzazione di menù veloci ma di classe per pranzi di lavoro per dirigenti, direttori e presidente di azienda.
- Organizzazione dell'evento Cersaie di Bologna per Sistem Logistic ristorante con cucina etnica, tradizionale e innovativa con 200 cop. Più vari bar per pranzi veloci e prime colazioni.
- Chef a domicilio presso ville del proprietario di azienda, cene e

pranzi di lavoro, ricorrenze, vigilia, compleanni ecc..

2007 Ristorante Pianoterra Sassuolo

Chef di cucina

- Organizzazione apertura del locale sushi bar, istruzione del personale/titolare)

2005-2006 Ristorante Taverna dei tre mori Vignola

Chef di cucina

- Cinnamon ristorante nel ristorante, cucina etnica rivisitata tra tradizione culturale e divulgazione delle tradizioni del mondo
- Tre Mori cucina tradizionale, abbinamenti cibo/vini, cibi/miele, caffè ed altro di fantasioso.
- Pasticceria di pregio

2004 Ristorante la Fiabola Torreglia

Chef di cucina

- Cucina territoriale, regionale italiana accuratamente rivisitata, corsi di cucina, decorazioni e cerimonie.

2002-2003-2004 Ristorante Pescado Fiorano Modenese

Chef di cucina

- Responsabile di cucina e dell'immagine del ristorante, piatti a base di pesce, cucina di livello curato, abbinamenti tra prodotti della nostra terra e quelli del mare, buffet e catering con decorazioni artistiche.
- Grande ricerca di prodotti e materie prime di qualità, km 0, regionale ecc.
- Matrimoni, compleanni e chef a domicilio per industriale.

ISTRUZIONE

1989-1990 Istituto Alberghiero (I.A.L.) Serramazzoni (Mo)
Addetto alla produzione pasti

INTERESSI

Decorazioni artistiche, Florist, Attività ippiche, giardinaggio, computer, jogging.

CORSI PROFESSIONALI E COLLABORAZIONI

- Corso D'alta cucina con docenti stellati, Corso Barista/barman Corso da Gelatiere professionista alla gelato university.
- Partecipazione al provino "gambero rosso channel" a Roma Partecipazione alla selezione "La prova del cuoco"

- Collaborazione con l'azienda Barilla per controllo qualità prodotti in uscita, collaborazione con la findus per ideazione "concetto 4 salti in padella nel '97".

ALTRE ESPERIENZE

- 2001 Nel Ristorante Antica Osteria Valtarese di Borgo Val di Taro (PR), come responsabile di cucina e gestore del medesimo per conto dei titolari. Con cucina tipica ma rivisitata a base di porcini, funghi in genere, tartufo e selvaggina, serate regionali e internazionali a tema.
- 2000-1999 Responsabile di cucina nel ristorante Modena Due a Modena Cucina rinomata e particolare con base Emiliana rivisitata dal Sottoscritto. Coordinatore di cucina in strutture volanti, con personale non professionista da istruire nel campo.
- 1999 Responsabile di cucina all'Hotel S. Marco di Sestola per periodo stagionale estivo; cucina legata alla tradizione della nostra montagna, con buffet decorati a grande immagine.
- 1999-98 Libero professionista di produzioni artistiche e decorazioni in genere, per banchetti feste ed altri eventi importanti. Apertura del locale "Borgo della luna" organizzazione e avviamento della cucina. Esperienza di otto mesi in Inghilterra come capo partita nel ristorante italiano "Leone's" 8 Third Avenue Hove Brighthon Sussex. Locale top in Brighthon con base Italiana/ Francese il tutto contornato da decorazioni, atmosfera e professionalità.
- 1997-98 Chef responsabile di cucina al ristorante "Modena Due" (Mo); per l'azienda A.F.C. Italia S.R.L. specializzata in catering e pranzi a domicilio; cucina particolarmente curata e importante con decorazioni su ogni piatto. Esperienza di corsi di cucina per basi e avanzati. Banchetti curati fino ad 500 coperti nell'Accademia Militare di Modena; organizzatore di cucine all'aperto a tempo determinato fino a più di 1000 coperti giornalieri nella manifestazione Internazionale "Garden Festival 1998". Organizzazione del catering Pavarotti international horse
Dell'98 con ristorante di 200 coperti giornalieri più 3 bar nel parco.
- 1996: Esperienza come gestore del ristorante "La Locanda del Mulino" Maranello (Mo). Capo partita ai secondi, con preparazioni a base di pesce d'acqua dolce e di mare, crostacei e molluschi.
- 1995 Servizio militare nell'Arma dei Carabinieri nel Comando Provinciale di Ferrara; con compito assegnatomi di gestore e organizzatore della loro cucina, con l'appoggio di un graduato. Buffet per ufficiali e Generali dell'Arma.

- 1994-93 Cuoco e capo partita nel Ristorante “La Locanda del Mulino”, a Maranello (Mo); preparazioni creative con basi Emiliane e Internazionali, confezionamento di dessert personalizzati, torte nuziali o con Loghi.
- 1992-91 Aiuto cuoco all’Hotel Rubino ****Campitello (Tn). Con cucina Trentina e Internazionale; in successione di responsabile di partita.
- 1990-89 Aiuto cuoco all’Hotel S. Marco**** di Sestola (Mo), con cucina tipica e prime colazioni. Aiuto cuoco all’Hotel Antiche Terme**** della Salvarola (Mo), cucina creativa con base Emiliana matrimoni e banchetti.

FOTO DI PRESENTAZIONE

