

# CUISINIER

+ de 10 ans d'expérience, passionné, diplômé et spécialisé en cuisine fine

## Oscar Antonio SCARANO

Rue du Village 6  
1020 Renens  
+41 78 668 29 60  
scaranooscar@libero.it

Italien  
Permis de séjour B  
Né le 26.06.1989  
Permis de conduire B+C



## COMPETENCES PROFESSIONNELLES

---

- Responsabilité complète d'une cuisine
- Préparation de plats traditionnels italiens gastronomiques et cuisine romaine
- Bonnes connaissances en cuisine traditionnelle française
- Elaboration de buffets de grande envergure et décoration
- Conduite de brigade, distribution des tâches
- Gestion de stock, commandes, inventaires
- Création de menus et proposition de plats avec titres alléchants
- Dressage d'assiettes créatives et élégantes, passionné par la sculpture sur légumes et fruits
- Connaissances des techniques actuelles de cuisson
- Utilisation des différentes machines professionnelles
- Passionné et avide de développer mes connaissances

## PARCOURS PROFESSIONNEL

---

|              |                                       |   |
|--------------|---------------------------------------|---|
| 2017 – 2018  | <b>Chef de cuisine</b>                | Kymem Café, Vevey   |
| 2016 – 2017  | <b>Chef de cuisine</b>                | Restaurant La Forchetta Salentina/Cavallino Rosso, Crissier |
| 2015 – 2016  | <b>Chef de cuisine</b>                | Restaurant Gold, Castelmauro                                |
| 2014         | <b>Chef de cuisine</b>                | Restaurant Tre Scalini, Rome                                |
| 2013         | <b>Chef de cuisine</b>                | Restaurant Avatragarde Srl, Città Sant'Angelo               |
| 2007 – 2013  | <b>Aide de cuisine puis Cuisinier</b> | Restaurant-bar-pizzeria La Rosa dei Venti, Trivento         |
| 2005 et 2006 | <b>Stages en cuisine</b>              | Restaurant Pascià, Vasto et Ribò, Guglionesi                |

## FORMATIONS

---

|             |  |
|-------------|--|
| 2010        | Cours de perfectionnement en <b>cuisson sous vide</b> , Monte Silvano, Italie  |
| 2003 – 2008 | <b>Diplôme de cuisinier</b> , école hôtelière IPSAR, Villa Santa Maria, Italie |

## LANGUES

---

|                 |                   |
|-----------------|-------------------|
| <b>Français</b> | Courant           |
| <b>Italien</b>  | Langue maternelle |
| <b>Anglais</b>  | Notions de base   |

## CONCOURS

---

|                         |  |
|-------------------------|--|
| 2017                    | Nommé <b>Coach de brigade de la délégation suisse</b> FIC Svizzera pour les concours des 4 prochaines années |
| 2015                    | <b>Médaille d'or</b> au Concours International Italien de cuisine, Marina di Carrarra                        |
| 2015                    | <b>Représentant de la région de Molise</b> - Semaine Gastronomique Italienne, Sao Paulo, Brésil              |
| 2014                    | <b>Médaille d'or</b> au Concours National « Food-Vine » de cuisine, Catania                                  |
| 2010, 2012, 2013 & 2014 | <b>Médaille d'or</b> au Concours Régional « Lu Carraturo d'oro » de cuisine, Montesilvano                    |
| 2014                    | <b>Médaille d'or</b> au Concours Régional de cuisine, Matera   |
| 2011                    | <b>Médaille d'or</b> au Concours National « Un piatto per l'Italia », Collecovino                            |