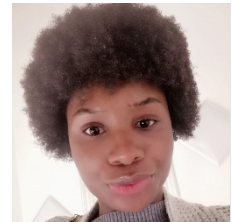


Blessing Ogheneofegor Felix

Cuoca | Ristoranti e strutture ricettive

Castelfiorentino (FI) | +39 392 555 5581

felixblessingofegor@gmail.com



Profilo

Cuoca diplomata all'Accademia Italiana Chef nel 2025, con 400 ore di tirocinio pratico nella cucina Sant'Andrea di Empoli. Ho affiancato chef e sous-chef nella preparazione dei piatti del menù, dalla mise en place alle cotture e all'impiattamento. L'esperienza alberghiera mi ha abituata a rispettare tempi, procedure di igiene e standard di servizio. Cerco un impiego stabile in cucina vicino a Castelfiorentino.

Esperienza in cucina

Cuoca tirocinante | Cucina Sant'Andrea, Empoli | 12/2024–03/2025 · 400 ore

- Mise en place, pulizia e taglio delle verdure, preparazione di brodi, salse e fondi seguendo le ricette dello chef.
- Supporto nelle cotture al vapore, al forno e in padella, nell'impiattamento e nel coordinamento dei tempi con la sala.
- Supporto alla verifica delle forniture sotto supervisione; corretta conservazione degli alimenti, ordine e igiene della postazione secondo le procedure HACCP.

Altra esperienza

Addetta alla pulizia delle camere | Hotel L'Orologio, Firenze | dal 03/2022

- Pulizia, sanificazione e riordino delle camere con attenzione agli standard di igiene e ai tempi di consegna.
- Gestione di biancheria e scorte, segnalazione di anomalie e coordinamento con il front office.

Formazione

Diploma di cuoca professionista | Accademia Italiana Chef, Firenze | 04/2025

Attestato HACCP | in corso di validità

Diploma di scuola superiore | Holy Child Secondary School, Benin City

Competenze

Mise en place · preparazione di verdure e basi · cotture al forno, al vapore e in padella · controllo scorte · conservazione degli alimenti · pulizia e sanificazione · collaborazione con cucina e sala

Lingue

Inglese madrelingua | Italiano B1

Autorizzo il trattamento dei dati personali ai fini della selezione, ai sensi del Regolamento UE 2016/679.