

# GABRIELE ENGST

---

(+39)3401235223

[gabrielengst@yahoo.it](mailto:gabrielengst@yahoo.it)

Via Catullo 14, 00041  
Albano Laziale

Patente: categoria B

---

## PROFILO PROFESSIONALE

Cuoco con anni di esperienza nelle cucine, sempre molto attento nel soddisfare il cliente. Attitudine al lavoro di squadra, lavorando con atteggiamento sempre positivo e collaborativo, riuscendo ad operare senza problema in ambienti frenetici. Particolare attenzione alla qualità, alla cura e alla preparazione delle materie prime e cura nella presentazione dei piatti.

## CAPACITÀ E COMPETENZE

- Precisione
- Capacità di gestione della brigata
- Conoscenze delle tecniche culinarie
- Attenzione ai dettagli
- Problem solving operativo
- Sensibilità di gusto e olfatto
- Doti relazionali e comunicative
- Propensione all'innovazione
- Competenze gestionali
- Capacità di multitasking

## ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

**Banconista/Gastronomo, CONAD superstore; Roma, RM — Ott/Dic 2025**

**Aiuto cuoco, Maritozzo Rosso; Roma, RM — Apr/Giu 2025**

**Chef executive, G&G eventi; Albano Laziale, RM — Gen 2023/Feb 2024**

Creazione e organizzazione di eventi in ogni sua parte, dall'allestimento della sala, alla creazione del menù e alla gestione del personale anche di sala

**Aiuto cuoco, Trattoria "La mia gioia"; Genzano di Roma, RM — Giu/dic 2017**

Aiuto nella preparazione e nel servizio di tutti i piatti tipici della cucina romana e in generale laziale.

**Chef di cucina, Fortini lab, Albano Laziale; RM — Giu 2016/Gen 201**

**Capo partita, Ristorante Orlando; ROMA, RM — Giu 2015/Apr 2016**

Creazione e preparazione di antipasti con influenze siciliane

**Chef di cucina, Fortini lab, Albano Laziale, RM — Gen 2015/Gen 2015**

Creazioni di menù vegani secondo la stagionalità, dagli antipasti ai secondi piatti. Organizzazione della cucina e gestione del personale. Gestione e rapporti con i fornitori, spesa diretta presso produttori locali

**Capo partita, Giuda ballerino, Roma RM — Mar/Nov 2013**

Preparazione giornaliera di vari tipi di pane e focacce e preparazione di piccola pasticceria come cioccolateria e biscottiera e dolci al cucchiaio.

**ISTRUZIONE**

- **Diploma di liceo scientifico**
- **Italian Genius Academy**
- **Attestato professionale da chef**

**LINGUE**

- **Inglese B1**
- **Francese A2**
- **Spagnolo A1**