



ION "NELLO" STEAVU

C H E F

✉ ionsteavu@gmail.com

☎ +39 389 2954248

📍 Via Guglielmo Marconi, Fiano Romano, Roma

PROFILO PROFESSIONALE

Chef con oltre 25 anni di esperienza nella ristorazione, specializzato in cucina gourmet, tradizionale e internazionale. Esperto nella gestione della cucina, nel coordinamento del personale e nell'ottimizzazione dei costi. Passione per la creazione di piatti innovativi e per la cura della qualità e della sicurezza alimentare.

FORMAZIONE

Diploma di Perito Chimico

Fagaras, Romania | 1984 - 1988

Servizio Militare - Armata Popolare Rumena

Bucarest, Romania | 1988 - 1990

LINGUE

Italiano: avanzato

Rumeno: madrelingua

COMPETENZE

Leadership del team, controllo qualità e gestione costi. Abile nella cucina tradizionale e internazionale, con esperienza in ristorazione per eventi e banchetti.

ESPERIENZE PROFESSIONALI

Chef presso "Il Ruspante" 2000-oggi

- Gestione della cucina: supervisione delle operazioni, ottimizzazione dei processi e gestione delle scorte.
- Leadership e formazione: coordinamento e sviluppo del team di cucina.
- Controllo qualità: garanzia di elevati standard di igiene e sicurezza alimentare.
- Gestione costi: controllo del food cost e massimizzazione della redditività.
- Abilità culinarie: cucina gourmet, tradizionale e internazionale.
- Gestione eventi: esperienza nella ristorazione per eventi e banchetti.

Chef presso "La Cupola" 1997-1999

- Supervisione delle operazioni di cucina e gestione delle forniture.
- Creazione di piatti innovativi rispettando la tradizione culinaria.
- Mantenimento degli standard di igiene e sicurezza alimentare.

Perito chimico presso Viromet SA - Victoria, Romania 1990-1996

- Preparazione e analisi dei campioni da analizzare.
- Manutenzione della strumentazione utile all'analisi dei campioni.
- Sicurezza e gestione del laboratorio.