

Curriculum Vitae Chef Sedran Alessio



Alessio Sedran
Via di Campiano, 4, Impruneta, Fi
Tel. 349-3293217
Fax 055-2011317
Web site www.alessiosedran.com
Email sedranaleccio@gmail.com
Facebook [CHEFSEDNAN](#)
Instagram [Chiefsedran](#)

Nazionalità Italia
Data di nascita 17/08/1987

Esperienze lavorative

2004-2005

Ristorante Sabatini – Via dei Panzani 9/A – 50023 Firenze
Ristorante cucina Tipica Toscana
Commis de Cuisine
Antipasti – Primi – Secondi

2005 – 2006

Trattoria La Nella – Via delle Terme, 19/r, Firenze
Trattoria Cucina Tipica Toscana
Sous Chef
Antipasti – Primi piatti – Secondi piatti

2006 – 2007

Ristorante Lounge Bar Moyo - via de Benci, 23 Firenze
Ristorante con Cucina Internazionale
Sous Chef
Primi piatti - Secondi piatti - Pasticceria

2007 – 2008

Ristorante Colle Bereto - Piazza degli Strozzi, 5, Firenze
Ristorante con cucina Internazionale/fusion
Chef de Cuisine
Antipasti – primi piatti
Responsabilità nella gestione della cucina , creazione menu , gestione del personale e delle

Curriculum Vitae Chef Sedran Alessio

spese.

2008 – 2009

Risto-club Cestello – Piazza di cestello, 1, Firenze

Ristorante con cucina di pesce internazionale

Sous Chef

Primi piatti – Secondi piatti – pasticceria

In mancanza dello chef de Cuisine avevo la responsabilità nella gestione della cucina.

2009 – 2012

Ristorante Borgo San Jacopo – Firenze

Ristorante di proprietà Ferragamo - cucina gourmet

Tra i primi tre ristoranti a Firenze :

Guida dell'Espresso : un Cappello Tra i primi top 20 ristoranti d'Italia

Guida ai Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso : 2 Forchette

5 Stars Diamond

Sous Chef con Beatrice Segoni

Antipasti - Secondi piatti – Primi piatti

Collaborazioni nelle creazioni di menu e nella gestione della cucina.

2012 – 2013

Ristorante Caffé Gilli e Paszkowski

Ristorante con cucina tradizionale e internazionale – Piazza della Repubblica, Firenze

Caffé Storici di Patrimonio Nazionale

Executive Chef

Completa gestione delle due cucine : Personale , spese, menù, organizzazione di eventi culinari.

Brigata di cucina con 18 cuochi, orari di apertura e chiusura : 7.00 del mattino – 2.00 di notte

2013-2015 :

Ristorante "Le Scuderie " Villa VignaMaggio, Via Petriolo, 5, Greve in Chianti, Fi

Villa storica del 1400 Residenza della famosa Monnalisa ,Dipinta da Leonardo da Vinci.

Cucina gourmet di mia creazione

Chef de Cuisine

Responsabile nell'organizzazione della cucina, nella creazione dei menu, nella gestione del personale e delle spese.

2015-2015 :

Ristorante catering Convivium La sosta s.r.l. Viale Europa 4 FI

Marchio storico Fiorentino per la gastronomia e per il catering.

Cucina gourmet – alta gastronomia – catering – banqueting – eventi

Sous chef con Beatrice Segoni

Collaborazioni nelle creazioni di menu, nella gestione della cucina e degli eventi.

Attualmente lavoro presso :

I Mal'avezzi vino e cibo Via della Repubblica, 13 50023

Cucina gourmet – catering

Chef de cuisine

Responsabile nell'organizzazione della cucina, nella creazione dei menu, nella gestione del personale e delle spese.

Curriculum Vitae Chef Sedran Alessio

Oltre al lavoro nei ristoranti, nel corso degli anni, ho organizzato, realizzato e partecipato :
Decine di matrimoni privati in varie strutture e contesti.
Cene private a casa di famiglie facoltose tra le quali la Famiglia Frescobaldi.
Catering commissionati da privati per cerimonie, feste e matrimoni.
Ogni anno Beatrice Segoni ed io organizziamo catering per conto della famosa azienda "Guzzini arredamento" e "Guzzini illuminazione" presso le fiere internazionali in Europa.
Consulenze per ristoranti: Menù, selezione del personale, progettazione cucine.
Competizioni culinarie.

Istruzione e formazione

Dal 2000 al 2005
Istituto alberghiero Buontalenti
Firenze
Cucina e pasticceria teorico pratica, economia, alimentazione, enologia, inglese.
Diplomato con punteggio 80/100

Capacità e competenze personali

Madre lingua: **italiano**

Corso base di: **inglese**

Patente: **A e B**

2009/2010
Diploma di Sommelier F.I.S.A.R.
Presso istituto alberghiero Saffi Firenze

Ottima conoscenza dei prodotti alimentari e del foodcost.

Buona conoscenza di vini e liquori.

Ottima conoscenza di attrezzature per la cucina.

Ottima conoscenza igiene e pulizie con attestato HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Ottima capacità di coordinamento di gruppi/squadre di lavoro.

Ottimo rapporto con i colleghi e i datori di lavoro.

Ulteriori informazioni

REFERENZE:

Curriculum Vitae Chef Sedran Alessio

Francesco Roccato : Hotel Menager Hotel LUNGARNO end Food end Beverage Menager della della prestigiosa catena di Hotels LUNGARNO di proprietà FERRAGAMO.
Telefono : +39 338 6056152 Email: f.roccato@lungarnocollection.com

Beatrice Segoni: Chef de cuisine Ristorante BORGO SAN JACOPO – HOTEL LUNGARNO
Telefono: +39 349 3350324 Email: brodetto@hotmail.com

Gabriele Rastrelli: Chef de Cuisine Ristorante CESTELLO
Telefono: +39 335 6299167 Email: rastrelli.gabriele@alice.it

Carla Bani: General Menager Villa VIGNAMAGGIO
Telefono: +39 347 3391466 Email: carla@vignamaggio.com

Giulio Saetta: General Menager ristorante COLLE BERETO
Telefono: +39 335 203485