

Maurizio Cracco

Data di nascita 22/09/62

Esperienza

1978 Passo dello Stelvio c/o l'albergo Grande Pirovano come aiuto cuoco

Dal 1980 al 1981

Albergo la Baitina di Asiago come aiuto cuoco(estate) e cuoco(d'inverno)
addetto ai secondi chef gardmanger.

Dal 1980 al 1984 Ristorante Gran caffè Garibaldi a Vicenza, come aiuto
cuoco...poi chef.

SPEGA (SPECIALITÀ GASTRONOMICHE).

Monticello conte Vicenza

Ristorazione scolastica e aziendale

Dal 1984 al 1988

Dal 1988 al 1996

Responsabile industria alimentare lavorazioni prodotti freschi e surgelati,
paste farcite (ripieni tortelli ravioli piatti monoporzione fresco surgelato)
Ricerche sviluppo, poi trasferito a Trento nel nuovo stabilimento GOURMENT
italia per bo-Frost ITALIA GERMANIA. Resp. Produzione.

Dal 1996 al 2000

Responsabile centro cottura (SPEGA sede) ristorazione collettiva.

Dal 2000 al 2004

Ristorazione collettiva da Gimmi SANTORSO. SCHIO

Responsabile e progettato assieme alla proprietà il sistema HA. CCP.

Dal 2004 al 2007

SERENISSIMA RISTORAZIONE

Responsabile centro cottura sede.

Scolastico aziendale.

Dal 2004 a oggi 2008

DIVISIONE SANITÀ

Sempre capo impianto

C. R. Muzan. C. R. Isola... Più servizio scolastico.

Dal 2008 al 2023

C.R. Villa Serena C. R. Trissino C.R.Residenza Giardino

Servizio domiciliare Recoaro Valdagno Castelvomberto Trissino.

Istruzione

Istituto professionale alberghiero
(cucina)

Competenze

Lavoro di squadra

- Organizzazione
- Creatività
- Flessibilità

Contatti