

Lorenzo Esposito

Cuoco Commis

Napoli, Italia | lorenzo.esposito@gmail.com | +39 333 847 2901 | [linkedin.com/in/lorenzo-esposito-cucina](https://www.linkedin.com/in/lorenzo-esposito-cucina)



Diplomato in Enogastronomia con voto **95/100** e menzione per la prova pratica. Esperienza in cucina professionale presso un ristorante gastronomico napoletano con media di **80 coperti a servizio**. Certificato HACCP con formazione aggiuntiva sulla gestione degli allergeni. Specializzazione nella cucina campana tradizionale e nelle tecniche di pasta fresca.

■ ESPERIENZA

Aiuto Cuoco, Ristorante Il Poggio Chiaia, Napoli

Set 2024 – Giu 2025

Lavoro part-time durante l'ultimo anno di scuola in un ristorante gastronomico nel quartiere Chiaia.

- Gestione autonoma della postazione antipasti nei turni del sabato sera con media di **80 coperti**
- Produzione giornaliera di **8 tipi di pasta fresca** tra cui tagliatelle, ravioli e paccheri ripieni
- Preparazione mise en place completa per **5 servizi settimanali** nel rispetto dei tempi di brigata
- Riduzione degli scarti del 15% grazie a una migliore pianificazione delle porzioni nella postazione antipasti

Stagista di Cucina, Hotel Excelsior Napoli, Napoli

Ott 2023 – Gen 2024

Stage obbligatorio di quarto anno nella cucina del ristorante gourmet dell'Hotel Excelsior.

- Rotazione in **4 postazioni**: antipasti, primi, dessert e cucina di sala
- Partecipazione alla preparazione di **3 banchetti aziendali** da 120 coperti ciascuno
- Valutazione stage: **28/30** con commento positivo sulle tecniche di decorazione del piatto

■ ISTRUZIONE

Titolo e specializzazione, Istituto Alberghiero Cavalcanti, Napoli

Set 2020 – Giu 2025

Diploma con voto **95/100** con menzione speciale per la prova pratica di cucina.

- Materie principali: Enogastronomia, Laboratorio di Cucina, Scienza degli Alimenti, Legislazione Alimentare
- Vincitore del concorso interno **Miglior Piatto Tradizionale Campano 2024**

■ COMPETENZE

Cucina campana tradizionale • Pasta fresca (8 formati) • Tecniche di cottura (brasatura, cottura sotto vuoto, frittura) • HACCP e sicurezza alimentare • Gestione allergeni • Mise en place • Lavorazione carni e pesce • Pasticceria di base • Cotture al forno e al vapore • Gestione tempi di brigata • Conoscenza vini campani • Pulizia e sanificazione postazione

■ CERTIFICAZIONI

Attestato HACCP con modulo allergeni, ASL Napoli 1 Centro

Mar 2024 – Mar 2024

■ LINGUE

Italiano - Madrelingua • Inglese - A2

■ PROGETTI

Primo classificato Concorso Cucina Tradizionale Campana 2024

Mar 2024 – Mar 2024

Competizione culinaria interna tra **18 studenti** degli ultimi due anni dell'istituto.

- Preparazione di un menu di tre portate ispirato alla tradizione gastronomica napoletana
- Valutazione da parte di una giuria composta da **3 chef professionisti** locali
- Punteggio: **27/30**, primo posto assoluto

Catering evento scolastico per 200 invitati

Mag 2025 – Mag 2025

Organizzazione e realizzazione del buffet per la serata di fine anno dell'istituto come capogruppo della brigata studentesca.

- Coordinamento di **12 studenti** nella preparazione di **40 portate diverse**
- Servizio per **200 invitati** completato nei tempi previsti senza imprevisti

■ REFERENZE

Antonio Russo, Chef di Cucina, Ristorante Il Poggio Chiaia, a.russo@ilpoggiochiaia.it, +39 081 764 3210

■ ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARE

Volontario Cucina Sociale Napoli

Gen 2024 – Giu 2025

Preparazione di pasti per persone in difficoltà ogni domenica mattina presso la mensa della Caritas diocesana.

- Preparazione di **80 pasti completi** ogni settimana con budget limitato
- Coordinamento con altri **5 volontari** nella gestione della cucina