



# LEONARDO MESSINA

## CONTATTI

Via M. dei Martiri,  
Molfetta (Ba)

[leomessina@libero.it](mailto:leomessina@libero.it)

Recapito:  
3345446137

Data di nascita  
05/04/1980

## ISTRUZIONE

### 2021

Attestato conservazione e  
cottura a bassa temperatura  
(CBT) dei cibi sottovuoto

### 2010

A.I.C. (BA)  
Attestato celiachia e  
intolleranze alimentari

### 1999

I.P.S.S.A.R. Molfetta (BA)  
Diploma dei servizi alberghieri  
e della ristorazione (87/100)

### 1998

I.P.S.S.A.R Molfetta (BA)  
Corso di formazione  
Professionale di "Tecnico dei  
servizi della ristorazione"  
(Banchetti e Ricevimenti)

## ESPERIENZA DI LAVORO

### 2024/2026

- Presidente Associazione "Cooking Solution"  
- Consulente e formatore per il mondo Horeca

### 2020/2024

- Chef di cucina presso "Color Holiday" Hotel Palace \*\*\*\*  
(Lido di Savio "RN")

### 2021

Chef Consultant per nuova apertura  
"Ristorante Rajske Ogrody" (Wroclaw - Polonia)

### 2019

- Chef di cucina presso Villa San Martino \*\*\*\*\*L (Martina Franca "TA")  
- Chef di cucina presso Hotel Etoile \*\*\*\* (Rimini)

### 2017/2018

Chef di cucina presso Hotel "Le Ginestre \*\*\*\*S (Vieste "FG")

### 2013/2016

Chef di cucina presso Sala Ricevimenti Mastrogiacomo Class (Bisceglie  
"BAT")

### 2012

Chef di cucina presso Ristorante "I Giardino d'Ecclesia" (Molfetta "Ba")

### 2010/2011

Chef di cucina presso Hotel Garni La Roccia \*\*\*\*(Andalo "Tn")

### 2006/2009

Chef di cucina presso Hotel Piccolo Hotel \*\*\*Superior (Andalo "Tn")

## LINGUE

---

Italiano

Inglese: scolastico

## PATENTE B

## ABILITA'

---

- Abilità comunicative ;
- predisposizione al lavoro di squadra;
- capacità di lavorare per obiettivi al fine di fornire risultati di qualità;
- organizzazione e supervisione delle cucine, controllo e gestione dei piatti, gestione della qualità degli acquisti e dell'area magazzino. Lavorazione, preparazione, cottura e conservazione degli alimenti

## CAPACITA' E COMPETENZE PERSONALI

---

### CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Posseggo buone competenze relazionali che mi consentono di impartire ordini e coordinare il lavoro di squadra con fermezza e calma, creando un clima disteso di collaborazione e fiducia reciproca con i miei collaboratori, in modo tale da creare le adeguate condizioni per favorire ottimi risultati.

### CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Conoscenza dell'arte culinaria e nozioni di organizzazione del lavoro, merceologia e igiene alimentare; tutte capacità consolidate in lunghi anni di esperienza.

### COMPETENZE TECNICHE E SPECIALIZZAZIONI

Chef con 30 anni di esperienza nel settore della ristorazione.  
Approccio altamente dedicato alla cucina, con costante aggiornamento su tecniche innovative di cottura e impiattamento. Specializzazione nelle tecniche di cottura sottovuoto (CBT).  
Formatore e consulente negli ultimi due anni per professionisti della ristorazione, con focus su innovazione e ottimizzazione dei processi.  
Fondatore dell'associazione Cooking Solution, attiva nella formazione, consulenza e valorizzazione del territorio.  
Esperienza trasversale nella gestione e sviluppo di progetti nel settore gastronomico.