

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **DAVIDE ALESSIO MONTE**

Indirizzo **VIA REGINA MARGHERITA 72, CROTONE (KR) 88900, ITALIA**

Cellulare **3802638218**

E-mail http.damp@gmail.com

Nazionalità Italiana

Data di nascita 27/03/1992

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **MARZO 2018 – DICEMBRE 2019**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Orfeo, Vico Orfeo 1-3, 88900, Crotone (KR), Italia
- Tipo di azienda o settore Turismo – Ristorazione (ristorante e pizzeria, specialità di pesce)
- Tipo di impiego Food and Beverage manager (**contratto a tempo indeterminato**)
- Principali mansioni e responsabilità Gestione del personale
controllo dei costi
controllo della qualità dei prodotti e del servizio
planning di sala
impostazione, preparazione e gestione totale del mènage e della mise en place
e del servizio in generale con la cura totale del “ciclo cliente”
servizio dei piatti e delle bevande (servizio all’italiana)
Responsabile della cantina e della carta dei vini

- Date (da – a) **OTTOBRE 2017 – GENNAIO 2018**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Osteria Partenope, Via D. Cimarosa 56, 80127, Napoli (NA), Italia
- Tipo di azienda o settore Turismo – Ristorazione (ristorante, specialità di pesce)
- Tipo di impiego Food and Beverage manager - Sommelier (**contratto a tempo determinato**)
- Principali mansioni e responsabilità controllo della qualità dei prodotti e del servizio
planning di sala
impostazione e preparazione della mènage e della mise en place,
del servizio in generale con la cura totale del “ciclo cliente”
servizio dei piatti e delle bevande (servizio all’italiana)
stoccaggio e gestione della cantina e della parte espositiva
commiato

- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 Principali mansioni e responsabilità
- LUGLIO 2017 – SETTEMBRE 2017**
 Pizzeria Acunzo, Via D. Cimarosa 60/62, 80127, Napoli (NA), Italia
 Turismo – Ristorazione (ristorante - pizzeria)
 Chef de rang (**contratto a tempo determinato**)
 Ricambio dell'aria e pulizia del locale; Pulizia e preparazione del mènage
 mise en place; accoglienza; presa della comanda; servizio dei piatti e delle bevande
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 Principali mansioni e responsabilità
- FEBBRAIO 2017 – LUGLIO 2017**
 La Tavernetta di Pietro Lecce, Contrada Campo San Lorenzo 14, 87052, Camigliatello Silano (CS), Italia
 Turismo – Ristorazione (albergo - ristorante)
 Chef de rang – meitre de rang – sommelier – chef d'étage (**corso di Aggiornamento e Formazione – Stage**).
 Ricambio dell'aria e pulizia del locale
 Pulizia e preparazione del mènage
 mise en place; gestione delle prenotazioni e dell'accoglienza
 presa della comanda di piatti e bevande; servizio dei piatti e delle bevande (servizio al guéridon e all'italiana); commiato; stoccaggio dei vini
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 Principali mansioni e responsabilità
- FEBBRAIO 2016 – GENNAIO 2017**
 Giuseppe's Restaurant, 59 Baldwin Street, Bristol, Inghilterra
 Turismo – Ristorazione (ristorante - pizzeria)
 Chef de rang (**contratto a tempo indeterminato**)
 Preparazione del mènage
 mise en place
 accoglienza
 presa della comanda
 servizio dei piatti e delle bevande (servizio all'inglese e all'italiana)
 commiato
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 Principali mansioni e responsabilità
- GENNAIO 2014 – GENNAIO 2016**
 Leopoldus, Via Vidacilio 18, Ascoli Piceno (AP), Italia
 Turismo – Ristorazione (ristorante - pizzeria)
 Maitre - Food and Beverage manager (**contratto a tempo indeterminato e formazione F&B**)
 definizione budget e controllo dei costi;
 controllo della qualità dei prodotti e del servizio; controllo dell'igiene di locali e attrezzature da cucina; planning di buffet, meeting, matrimoni e altri trattenimenti; preparazione del mènage e della mise en place; accoglienza e presa della comanda (palmare da sala); servizio dei piatti e delle bevande (servizio all'italiana); commiato.
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 Principali mansioni e responsabilità
- FEBBRAIO 2014 – MAGGIO 2014**
 Giocomondo s.c.S.P.A., Frazione Carpineto S.P. 76, Ascoli Piceno (AP), Italia
 Turismo – Ristorazione (ristorante)
 Commis de rang (**collaborazione a chiamata sulla base di lavoro: formazione – stage**)
 Preparazione del mènage e della mise en place
 servizio dei piatti e delle bevande (servizio all'italiana)
 sbarazzo e rimpiazzo
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 Principali mansioni e responsabilità
- GENNAIO 2012 – DICEMBRE 2013**
 Pizzeria Regina Margherita, Via dei Gelsomini, Crotone (KR), Italia
 Turismo – Ristorazione (ristorante - pizzeria)
 Chef de rang (contratto a tempo indeterminato)

Ricambio dell'aria e pulizia del locale
pulizia e preparazione del mènage e della mise en place
gestione delle prenotazioni e dell'accoglienza
presa della comanda di piatti e bevande
servizio dei piatti e delle bevande (servizio all'italiana), commiato

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

GIUGNO 2010 – GENNAIO 2012

The Sax , Viale Gramsci, Crotone (KR), Italia
Turismo – Ristorazione
Commis de rang - aiuto-barista – aiuto-cuoco (**contratto a tempo indeterminato**)
Pulizia della cucina e dell'attrezzatura
preparazione di piatti freddi e caldi
preparazione di bevande fredde e calde
Sala: preparazione del mènage e della mise en place
servizio dei piatti e delle bevande (servizio all'italiana)
sbarazzo e rimpiazzo

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

APRILE 2007 – MAGGIO 2010

La Tavernetta di Pietro Lecce, Contrada Campo San Lorenzo 14, 87052, Camigliatello Silano (CS), Italia
Turismo – Ristorazione (albergo - ristorante)
Chef de rang (**corso di Formazione di avviamento al lavoro – Stage**)
Ricambio dell'aria e pulizia del locale
Pulizia e preparazione del mènage
mise en place.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

Settembre 2007 – Luglio 2012

Istituto Statale d'Arte "E.Santoni"

Oreficeria, Sbalzo, Storia dell'arte, Disegno geometrico, architettonico e del gioiello. Lavorazione materie plastiche, quali argilla e materiali quali rame, ottone, oro, argento. Utilizzo degli strumenti utili alla lavorazione dei suddetti (lima, scalpello, spatola, saldatore a cannello corto, ecc..).

Diploma di maturità d'arte applicata (indirizzo orificeria)

- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto di studio
- Qualifica conseguita

Gennaio 2019 – in corso di svolgimento

Fondazione Italiana Sommelier - Centro Internazionale Per La Cultura Del Vino E Dell'olio

Tecniche della degustazione, analisi sensoriale del vino, critica al vino e valutazione sensoriale, approfondimento enografico di vini nazionali ed internazionali, metodologia dell'abbinamento cibo-vino.

Sommelier di primo livello

**CAPACITÀ E COMPETENZE
PERSONALI**

MADRELINGUA **ITALIANA**

ALTRE LINGUA

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

INGLESE

MEDIA

MEDIA

MEDIA

SPAGNOLO

SCOLASTICA

SCOLASTICA

SCOLASTICA

**CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI**

CAPACITÀ COMUNICATIVE, AFFIDABILITÀ E CORTESIA NEL RELAZIONARMI CON I CLIENTI. OTTIME CAPACITÀ NEL GESTIRE LO STRESS SUL LAVORO, DIMOSTRANDO ATTENZIONE ALLE RICHIESTE. SPIRITO DI GRUPPO, INSTAURANDO UN RAPPORTO DI FIDUCIA E RISPETTO CON DATORE DI LAVORO E COLLEGGHI.(CONSEGUITA GRAZIE ALL'ESPERIENZA DI LAVORO NEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO) OTTIME CAPACITÀ DI ADEGUARMI AD AMBIENTI MULTICULTURALI (CONSEGUITA GRAZIE ALL'ESPERIENZA DI LAVORO ALL'ESTERO).

**CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE**

CAPACITÀ ORGANIZZATIVE, CONSEGUITA NEGLI ANNI AVENDO AVUTO LA POSSIBILITÀ DI ORGANIZZARE, INSIEME AD UN GRUPPO LOCALE (CROTONE), EVENTI MUSICALI, ARTISTICI E CULTURALI. IN AMBITO LAVORATIVO HO CONTRIBUTITO ALL'ORGANIZZAZIONE DI PRANZI E CENE CHE RIGUARDANO BATTESIMI, COMUNIONI, CRESIME, COMPLEANNI, MEETING DI LAVORO.

**CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE**

CONOSCENZA DEL PACCHETTO OFFICE, DEI SISTEMI OPERATIVI WINDOWS 8 E 10, DEI SISTEMI ANDROID E I'OS. CONOSCENZA DI ADOBE PHOTOSHOP APPRESO PRESSO UN CORSO DI 30H RILASCIATO DALL'ASSOCIAZIONE "CISIAMO" E RICONOSCIUTO DALLA REGIONE MARCHE. CONOSCENZA DELLE APPARECCHIATURE DI MESSAGGIO AUDIO/VIDEO (MIXER, AMPLIFICATORI, DIFFUSORI AUDIO VARI)

**CAPACITÀ E COMPETENZE
ARTISTICHE**

OREFICERIA, APPRESA DURANTE GLI ANNI SCOLASTICI. GIORNALISMO, APPRESO PER LA MIA PASSIONE PER LA SCRITTURA E LA MIA CONOSCENZA CULTURALE E POLITICA, CHE MI HA SPINTO, IN PASSATO, A SCRIVERE ALCUNI ARTICOLI DI GIORNALE PER "IL CROTONOSE" (GIORNALE LOCALE DI CROTONE).

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

GIOCATORE PER PASSIONE DI SCACCHI E APPASSIONATO NONCHÉ AUTODIDATTA DI STORIA, FILOSOFIA E GIURISPRUDENZA

PATENTE O PATENTI

B conseguita il 24/06/2010

Dichiaro che le informazioni riportate nel presente curriculum vitae sono esatte e veritiere. Autorizzo il trattamento dei dati forniti, ivi compresi quelli sensibili, ai sensi e per gli effetti del GDPR (Regolamento UE 2016/679) e del D.LGS. 196/2003 per le finalità di cui al presente avviso di candidatura.

20/04/2020

Davide Alessio Monte