

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

BRESCIANI DAVIDE

ESPERIENZE LAVORATIVA

- Date (da – a) 1997-1999
- Nome e indirizzo del datore di lavoro MEDEGHINI
Via Cortine 1 Mazzano BS
- Tipo di azienda o settore Industria alimentare casearia
- Inquadramento Dipendente Magazziniere
- Principali mansioni e responsabilità Addetto al confezionamento - Addetto al magazzino materie prime alimentari

- Date (da – a) 1999-2005
- Nome e indirizzo del datore di lavoro PATRIZIA SRL (Trattoria Valle Bresciana)
Via Valle Bresciana 11 Brescia
- Tipo di azienda o settore Ristorazione: Banqueting, ristorante alla carta, Wine bar
- Inquadramento Socio Lavorante
- Principali mansioni e responsabilità Responsabile servizio di sala/accoglienza, organizzazione eventi

- Date (da – a) 2005-2007
- Nome e indirizzo del datore di lavoro PATRIZIA SRL (Trattoria Valle Bresciana)
Via Valle Bresciana 11 Brescia
- Tipo di azienda o settore Ristorazione: Banqueting, ristorante alla carta, Wine bar
- Inquadramento Socio Lavorante
- Principali mansioni e responsabilità Cucina responsabile di partita ai freddi 2005 primi 2006 secondi 2007

- Date (da – a) 2008-2010
- Nome e indirizzo del datore di lavoro PATRIZIA SRL (Trattoria Valle Bresciana)
Via Valle Bresciana 11 Brescia
- Tipo di azienda o settore Ristorazione: Banqueting, ristorante alla carta, Wine bar
- Inquadramento Socio Lavorante
- Principali mansioni e responsabilità Chef responsabile di cucina. Gestione:
 - ordini, rapporto fornitore
 - menù alla carta
 - formule banqueting

- Analisi food cost
- gestione brigata

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

2010-2017
SEVENTEEN SRL (Officina della Valle)
Via Valle Bresciana 11 Brescia
Ristorazione: Banqueting, ristorante alla carta, Wine bar
Amministratore e socio unico
Responsabile della gestione globale dell'attività:

- Analisi dei budget
- Definizione dei format
- Coordinamento dello staff di cucina
- Gestione risorse umane 20 dipendenti

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

2012-2019
BACCO SNC (Mercato PerBacco)
Via Valle Bresciana 11 Brescia
Ristorazione: Ristorante-pizzeria
Consulente
Valutazione fattibilità e definizione dei format commerciali
Organizzazione start-up e avviamento
Formazione e coordinamento staff di cucina

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

2017 – continuativo
GOA GROUP SGAL
Corso san Gottardo Chiasso
Gestione risorse umane erogazioni servizi per catene htl e tour operation

Socio Fondatore

- Responsabile operativo come corporate chef gestione di problemi operativi degli staff operanti in tutto il mondo in forza presso nostri clienti (Alpitour, Eden, Vera tuor, Francorosso, ecc.)
- Marzo 2020 partecipazione alla stesura di un modulo di consulenza specifica per il mondo accoglienza per la gestione di stress, conflitti e identità aziendale registrato Emotional Food

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

2018-2019
CUCINA 3.0 Presso ACCADEMIA ESSSE
Viale Sant' Eufemia
Ristorazione: Ristorante
Consulente
Valutazione fattibilità e definizione dei food format commerciali
Studio core business mirato alla produzione di un menù su base vasocottura legato alla cucina salutista
Formazione e coordinamento staff di cucina con redazione di un protocollo di processo produttivo replicabile realizzato in collaborazione con lo Chef Nicola Michieletto

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Inquadramento

2017 - continuativo
CFP Zanardelli
Via Fausto Gamba, 12, 25128 Brescia BS,
Centro Formativo Professionale
Docente corsi per adulti

<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Docente materie: Tecnico di cucin Eventi catering</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Inquadramento • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Dicembre 2020 – Maggio 2021 CFP Zanardelli Via Fausto Gamba, 12, 25128 Brescia BS Centro Formativo Professionale Responsabile produzione conto terzi progetto “WASOO” Responsabile pratico: sviluppare ricettario e procedure per una selezione gastronomica adatta alla gestione di un punto distributivo di vasi-cottura, produzione “test” per mesi 4 dei prodotti inserendo nel progetto gruppi di ragazzi coinvolti in una concreta esperienza commerciale Terminato il percorso test, il committente no ha continuato con il progetto commerciale</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Inquadramento • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Stagione estiva 2021 Orma srls di Chef Lai Ristorazione e accoglienza Consulente operativo Direttore di struttura: studio fattibilità del impresa ristorativa all' interno del residence “Portobello di Gallura”, organizzazione degli spazi di erogazione e della proposta commerciale che si componeva di 3 attività ristorazione gourmet, pizzeria, bar bistrot, selezione staff e gestione del personale, gestione amministrativa.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Inquadramento • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Maggio 2022 TH Resort Ospitalità ristorazione Consulente Responsabile della programmazione formativa per il settore food: <ul style="list-style-type: none"> • Programma per chef e metre gestione dei conflitti e organizzazione aziendale • Programma formativo per nuove risorse inserite stagione 22 • Programma mirato al progetto legato alla cucina per i bambini </p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Inquadramento • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Stagione estiva 2022 Orma srls di Chef Lai Ospitalità ristorazione Consulente operativo Direttore di struttura: nella stagione l'obbiettivo era poter entrare a far parte del circuito come ristorante segnalato dalla guida Michelin, obbiettivo raggiunto con l'inserimento del ristorante Al Veda nel edizione della guida di settembre 2022.</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	<p>1994 – 1997</p> <p>ITIS Castelli BS Perito tecnico</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Qualifica conseguita 	<p>2005– 2006</p> <p>AIS</p> <p>1° e 2° Livello sommelier</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Qualifica conseguita 	<p>2011</p> <p>CAST ALIMENTI</p> <p>Corso specializzazione gestione Banqueting</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Qualifica conseguita 	<p>2013</p> <p>CAST ALIMENTI</p> <p>Ingegneria del piatto</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Qualifica conseguita 	<p>2014</p> <p>CAST ALIMENTI</p> <p>Corso specializzazione ottimizzazione processi lavorativi</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Qualifica conseguita 	<p>2019</p> <p>ACCADEMY ANGELO PO'</p> <p>Corso approfondimento nuove tecnologie di cottura tramite forni nuova generazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Qualifica conseguita 	<p>2022</p> <p>ACCADEMY TH RESORT</p> <p>Corso approfondimento organizzazione aziendale e di processo, gestione di</p>

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

Gestione di magazzini rotazione merci
 Gestione personale
 Analisi di bilanci e business-planning
 Spiccata capacità relazionali con clienti fornitori e staff
 Utilizzo di nuove tecnologie di cucina
 Gestione di processi produttivi.

MADRELINGUA

ITALIANA

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

Nella mia crescita professionale ho vissuto tutte le fasi umane all'interno di un gruppo di lavoro: dall'essere dipendente all'organizzare un piccolo staff ed infine a gestire come datore di lavoro un gruppo di persone con vari mansioni e profili.

Per passione ho approfondito tematiche sulla gestione dei conflitti e sulle modalità di comunicazione questa formazione unita alla lunga e diversa esperienza pratica, oggi mi permette di avere un ottimo approccio comunicativo con i gruppi di lavoro.

Nel ultimo periodo ho affiancato lo sviluppo di metodologie di canvas light nella gestione di startup e consulenze nel ambito lavorativo

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

- Forte predisposizione al problem solving, capacità di pianificare lavoro di gruppo sul medio tempo, buona conoscenza delle parti amministrative di SRL, SNC e di normative in materia di giuslavorista italiana.
- Nel ambito imprenditoriale ho imparato a gestire i rapporti con fornitori e enti pubblici, anche in situazioni critiche dove la capacità mediazione si dimostra fondamentale
- Buona conoscenza per tutto ciò che riguarda le nuove tecnologie in cucina.
- Buona conoscenza di Excel, discreta conoscenza del metodo Canva

PATENTE O PATENTI

Patente B

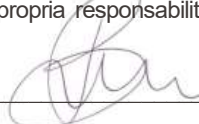
ULTERIORI INFORMAZIONI

Affascinato da progetti nuovi e con forte predisposizione ad elaborare il mio bagaglio di competenze in realtà legate comunque al mondo food in tutte le sue fasi.

Trovo affascinante mettere alla prova come le competenze se unite alla passione e alla volontà siano trasversali in ambiti anche differenti tra di loro, l'elasticità mentale e l'attenzione all'osservazione di processi e comportamenti permette di gestire al meglio i rapporti di lavoro rendendo l'ambiente confortevole si raggiungono ambi

"Il sottoscritto, ai sensi e per gli effetti delle disposizioni contenute negli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 e consapevole delle conseguenze derivanti da dichiarazioni mendaci ai sensi dell'articolo 76 del predetto D.P.R. n. 445/2000, sotto la propria responsabilità dichiara che le informazioni contenute nel presente curriculum corrispondono a verità"

Firma _____



"Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (Regolamento UE 2016/679)".

Firma _____



Bresciani Davide

