



Curriculum Vitae

STEFANO MICHELE TUCCI

Restaurant & Bar Manager

Data e luogo di nascita: Sesto San Giovanni, 14/07/1984

Residente a [REDACTED]

Telefono: [REDACTED]

E-mail: [REDACTED]

Lingue Straniere

Inglese:

Fluente, parlato e scritto

Francese:

Fluente, parlato e scritto

Spagnolo:

Buono

Esperienze Professionali:

Da Agosto 2025 ad oggi: **Maitre** presso **Hotel Cristoforo Colombo ******, Milano.
Responsabilità del servizio, formazione personale, responsabilità cantina vini ed approvvigionamento

Da Febbraio 2025 a Luglio 2025: **Bar Manager Bar Golfo**, Lugano. Controllo cantina vini, standard di servizio, operatività, inventari, rotazioni, guest satisfaction, formazione staff

Da Settembre 2024 a gennaio 2025: **Restaurant Manager Ac Hotel Milan Sesto by Marriott** responsabilità di tutto il reparto F&B dell'hotel. Ristorante, Breakfast, Bar, Banquet, Room service. Gestione risorse, inventari, magazzino, mantenimento e rispetto standard di

servizio, creazione wine list, Guest satisfaction, formazione staff

Da Settembre 2023 ad agosto 2024 : **Direttore Beat, Arcore** Gestione operativa del servizio, formazione, approvvigionamento, creazione standard

Da Aprile 2023 a Settembre 2024 (stagione estiva) **Direttore ristorante Red's Redaelli Hotel, Barzanò**

Gestione operativa del servizio, formazione, approvvigionamento, creazione standard, gestione food cost e ricette, inventari

Da agosto 2020 a Marzo 2023. **Store Manager La Filetteria Italiana**

Gestione generale dell'operatività e contabilità del ristorante, creazione standard di servizio, creazione carta vini per tutto il gruppo, ricerca e selezione del personale

Da dicembre 2019 a Marzo 2020
**Direttore Tapa Bistrot
Moebius Milano**

Gestione del servizio, della logistica,
turnistica,

selezione e formazione del personale, creazione
carta vini, gestione magazzino

Da luglio 2018 novembre 2019

**Bar Manager
Cinc Brera Food & Drinks**

Gestione turno serale, creazione drink list, stoccaggio
Merci, gestione magazzino, turnistica

Da dicembre 2017 a giugno 2018

**Bar & Restaurant Manager
Bistrò Da Cici
Hotel Salute Palace SHG, Venezia**

Gestione del bar e del ristorante dell'hotel.
Creazione drink e wine list, gestione ordini.
Relazioni con I fornitori.
Controllo F&B costs, creazione standard di servizio.
Gestione e creazione eventi.
Gestione comunicazione bistrot

Da luglio 2017 a dicembre 2017

**Event Manager
Drinkable srl**

Preparazione, organizzazione, supervisione logistica
ed operativa di eventi Bar catering in feste esclusive.

Da Aprile 2016 a Giugno 2017

**Direttore 2°livello
Terrazza12 Brian&Barry Building Milano**
Job Description:

Gestione totale dell'operatività , gestione burocratica, attenzione a F&B costs, monitoraggio Budget, gestione eventi, contatto con gli ospiti per creazione eventi, ricerca personale, creazione e gestione standard di servizio, ricerca nuovi prodotti e materiali di lavoro. Gestione turni di lavoro 5 su 7 con 7 giorni di apertura

Da Giugno 2015

Direttore Diurno 3°livello

Terrazza12 Brian&Barry Building Milano

Gestione operatività e burocrazia periodo diurno

Da Febbraio 2012 a Giugno 2015

Barman Shift Leader , 4° livello

Hotel "Park Hyatt Milano"*****L, Milan

<http://milan.park.hyatt.com/>

Job description

Responsabile del servizio in assenza del manager e del suo assistente. Garantire un'atmosfera calda e il benessere degli ospiti, il rispetto degli standard di servizio, gestione Complaint. Formazione dei nuovi assunti, ricerca dei nuovi prodotti, creazione drink list.

From January 2010 to January 2012

Demi Chef de Bar, 5° livello

Hotel "Park Hyatt Milano"*****L, Milan

<http://milan.park.hyatt.com/>

From July 2009 to December 2009

Commis de Bar, 6° Livello

Hotel "Park Hyatt Milano"*****L, Milan

<http://milan.park.hyatt.com/>

for further information please contact:

Mr Francesco Pierluigi, Bar Manager at Park Hyatt Milano till march 2013

Tel. +39 3294136260 or francesco.pierluigi@drinkable.it

Previous Professional Experiences

Da 2007 a 2009

Commis de bar ,6° livello

Hotel "Four Seasons"*****L, Milan

www.fourseasons.com

Commis de bar ,6° livello

Hotel "BVLGARI"*****L, Milan

www.bulgarihotels.com

Commis de bar ,6° livello

Hotel "Grand Hotel e del Milan"*****L, Milan

www.grandhoteletdemilan.it

Da 2006 a 2007

Commis de bar ,6° livello
Hotel "Nhow"****S, Milan
www.nh-hotels.it/Nhow-Milano

2005 Stagione estiva

Commis de bar 6° Livello
Club Med, Napitia" Pizzo Calabro (VV)
www.clubmed.it/Napitia

2005 Stagione Invernale

Commis de bar ,6° livello
Club Med, "Les Deux Alpes", Grenoble- France

Da 2002 a 2005

Commis de bar at :
Hotel Concorde ****, Milan
Cin Cin Bar, Milan
Just Cavalli, Milan

Extra Service for **Drinkable s.a.s.**

Capacità e competenze

Sono una persona dinamica e flessibile, dedita al lavoro e capace di lavorare in un team.
Ottimizzazione del lavoro, standard e problem solving sono i miei punti forti.
Sono molto attento al dettaglio
Lavoro quotidiano con sistemi operativi Ericsoft, Micros, Citrix, Word ed Excel

Educazione

2017	Corso Barchef, Nottingham Forrest Milano
2015	English Course "OxfordCentre" Milan
1999/2002	Istituto Alberghiero " Amerigo Vespucci", Milan
2007	"Diageo Luxury Drinks "
2005	American Bartender school at "Dimensione Bar" Udine – Italy
2002	Ristorante "Giannino" Milano, Commis di Sala Stage
1999	Ristorante "Amadeus", Casaletto Lodigiano (LO), Commis de Cuisine

Ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 445/2000 nella forma vigente e consapevole delle responsabilità e delle pene stabilite dalla Legge per false attestazioni e mendaci dichiarazioni, sotto la mia personale responsabilità, dichiaro che le informazioni e i dati inseriti sono veritieri

Firma: Stefano Michele Tucci

Como, 5/11/2025

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196/2003 e del Regolamento UE 2016/679

Firma: Stefano Michele Tucci

Como, 5/11/2025