INFORMAZIONI PERSONALI

Luca Brescia

[redacted]

Sesso maschio | Data di nascita 23/10/1978 | Nazionalità Italiana

POSIZIONE PER LA QUALE SI CONCORRE

Formatore/docente per le discipline tecnico-pratiche

POSIZIONE RICOPERTA

Attualmente Suos Chef presso Sheraton Lake Como

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Novembre 2016 - attuale

Suos Chef

Sheraton Lake Como Hotel

Via per Cernobbio 41A, 22100 Tavernola (Co)

tel. 031 5161

Gestione acquisti, food cost, stesura menù, organizzazione della brigata

Ristorazione

Aprile 2016 – Ottobre 2016

Chef di cucina

Grand Hotel Imperiale Moltrasio

Via Regina 24, 22100 Como (Co)

tel. 031 346111

Gestione acquisti, food cost, stesura menù, organizzazione della brigata

Ristorazione

Dicembre 2014 - Aprile 2016

Chef di cucina

Ristorante Crotasc srl

Via Don Primo Lucchinetti 63, 23020 Mese (So)

tel. 0343 41003

Gestione acquisti, food cost, stesura menù, organizzazione della brigata

Ristorazione

Marzo 2014 - Dicembre 2014

Gestore e barman

Bar Tourist

Piazza della Basilica, 23037 Tirano (So)

Gestione acquisti, caffetteria e cocktail

Ristorazione

Maggio 2008 – Gennaio 2014

Titolare e Chef

Hotel ristorante Altavilla

Piazza della Basilica 10, 23037 Tirano (So)

Gestione totale in quanto titolare dell'attività

Ristorazione

© Unione europea, 2002-2013

Gennaio 2004 - Gennaio 2008

Chef di cucina

Grand Hotel di Como

Via per Cernobbio 41A, 22100 Tavernola (Co)

tel. 031 5161

Gestione acquisti, food cost, stesura menù, organizzazione della brigata

Ristorazione

Gennaio 2003 – Gennaio 2004

Suos Chef

Grand Hotel di Como

Via per Cernobbio 41A, 22100 Tavernola (Co)

tel. 031 5161

Gestione acquisti, food cost, stesura menù, organizzazione della brigata

Ristorazione

Settembre 2002 – Gennaio 2003

Docente di laboratorio cucina

CFP scuola alberghiera

Via Bellinzona 88, 22100 Monteolimpino (Co)

tel. 031 571055

Docenza attività di laboratorio cucina, lavorazione materie prime per elaborazione piatti

Insegnamento

Ottobre 2000 – Settembre 2002

Cuoco capo partita

Grand Hotel di Como

Via per Cernobbio 41A, 22100 Tavernola (Co)

tel. 031 5161

Gestione ordini specifici di partita e lavorazione di carni e pesci

Ristorazione

Dicembre 1999 – Aprile 2000

Responsabile self-service

Diavolezza Pontresina (Ch)

Distribuzione piatti espressi a clientela di self-service

Ristorazione

Ottobre 1998 – Ottobre 1999

Cuoco capo partita entremetier

Hotel Leonardo da Vinci

Via Leonardo da Vinci 6, 22036 Erba (Co)

tel. 031 611556

Produzione di pasta fresca, servizio alla carta e gestioni ordini specifici di partita

Ristorazione

Giugno 1998 – Ottobre 1998

Commis di cucina

Hotel Villa Cortine Palace

Viale Gennari 2, 25019 Sirmione (Bs)

tel. 030 9905890

Aiuto cuoco e responsabile di piccoli servizi di banchettistica

© Unione europea, 2002-2013

Luglio 1997 – Maggio 1998	Ristorazione **Commis di cucina** Hotel Leonardo da Vinci Via Leonardo da Vinci 6, 22036 Erba (Co) tel. 031 611556 Aiuto cuoco e responsabile di piccoli servizi di banchettistica
Dicembre 1996 – Marzo 1997	Ristorazione **Commis di cucina** Crystal Hotel Via Traunter plazzas 1, 7500 St. Moritz (Ch) tel. +41 818362626 Gestione completa del breakfast e servizio alla carta
Giugno 1996 – Ottobre 1996Gestione completa del breckfast e servizio alla carta	Ristorazione **Commis di cucina** Crystal Hotel Via Traunter plazzas 1, 7500 St. Moritz (Ch) tel. +41 818362626 Gestione completa del breakfast e servizio alla carta
Giugno 1995 – Agosto 1995	Ristorazione **Stagista** Casinò municipale Campione d'Italia Piazzale Milano 2, 22060 Campione d'Italia (Co) tel. +41 916401111 Pulizia verdure, aiuto preparazione piccola pasticceria e piccole responsabilità di partita
Marzo 1994 – Marzo 1994	Ristorazione **Stagista** Hotel Villa d'Este Via Regina 40, 22012 Cernobbio (Co) tel. 031 3481 Pulizia verdure, aiuto preparazione piccola pasticceria e piccole responsabilità di partita

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Dal 1994 al 1996	**Attestato di aiuto cuoco** CFP (centro formazione professionale) Via Bellinzona 88, 22100 Monteolimpino (Co), Italia tel. 031 571055 ▪ Sostituire con un elenco delle principali materie trattate o abilità acquisite

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre	Italiano

© Unione europea, 2002-2013

Altre lingue	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	C2	C2	C2	C2	C2
	Sostituire con il nome del certificato di lingua acquisito. Inserire il livello, se conosciuto				
Francese	C2	C2	C2	C2	C2
	Sostituire con il nome del certificato di lingua acquisito. Inserire il livello, se conosciuto				

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative

Capacità di dialogo in maniera educata autorevole e composta con la brigata e superiori, collaborativo e disponibile a confronti costruttivi e volti al miglioramento del team.
Abituato a lavorare a stretto contatto con altre persone. Persona socievole ed espansiva e con spirito di gruppo.

Competenze organizzative e gestionali

Con la mia esperienza lavorativa ho imparato a gestire persone e situazioni di qualsiasi genere, abituato al comando e alla pressione. Gestisco ordini, fornitori , food cost e attualmente ho sotto di me 9 persone

Competenze professionali

- Capacita di lavorare sia nella banchettistica che a ristorante alla carta, ottima padronanza di tutte le attrezzature di cuciana sia medio piccolo che grandi, Sempre disponibile alla crescita professionale.

Competenze informatiche

- Buona padronanza del pacchetto Microsoft office in particolare word e exel, gestione posta elettronica

Patente di guida

Patente B, auto munito e disponibilità a spostarsi

ULTERIORI INFORMAZIONI

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.
18.03.19
AUTORIZZO TRATTAMENTO DATI R.U.E 2016/679

© Unione europea, 2002-2013