

INFORMAZIONI PERSONALI

Luca Molteni



Sesso **M** | Data di nascita **12/10/1966** | Nazionalità **Italiana**

Patente di guida **B**

**ESPERIENZA
PROFESSIONALE**

- 09/2017 – in corso Insegno tecnologia gastronomica e laboratorio di cucina alla scuola professionale Cfp di monte Olimpino e alla scuola InPresa di Carate Brianza (MB). Mi occupo della formazione dei ragazzi che alla fine del corso ricevono un diploma di tecnico professionale alberghiero.
- 01/2018 – in corso Docenze in tutti i corsi de La cucina italiana e direzione dei team building in lingua inglese, francese ed italiana (sede di Milano)
- 07-08/2018 Consulenza operativa e didattica per la trasmissione televisiva Masterchef Italia
- 06/2010 – 07/2017 Executive Chef Hotel Nhow, Milano (Italia) -Hotel Nhow: hotel quattro stelle di design del gruppo NH Hotels Group:
 - Responsabile della cucina e dell'approvvigionamento delle derrate quindi ho costante rapporto con i fornitori, creazione dei menù per il ristorante e la banchettistica;
 -Coordinamento di un team di 11 persone che includono un sous chef, tre capi partita, tre commis di cucina e quattro addetti alla plonge;
 -Pianificazione e organizzazione di eventi per quanto riguarda la parte del catering;
 -Partecipazione a fiere di settore per aggiornamento sulle nuove tendenze e tecniche di cucina.
 - Collaborazione con l'ufficio acquisti per la scelta delle materie prime e selezione di nuovi prodotti da introdurre nella catena NH.
- 01/2006-06/2010 Executive Chef Nh Jolly Hotel, Genova (Italia)
- 02/2003-01/2006 Executive Chef Jolly Hotel de La Gare, Bologna (Italia)
- 06/1999-02/2003 Chef di cucina Jolly Hotel Milano Due, Milano (Italia)
- 01/1996-06/1999 Chef di cucina Jolly Hotel Plaza, Genova (Italia)
- 06/1995-01/1996 Responsabile di cucina Ristorante Il Canevon, Treviso (Italia) - Il Canevon: ristorante di cucina della tradizione veneta. -Mi sono occupato dell'apertura del ristorante.
- 01/1994-05/1995 Responsabile di cucina presso Ristorante Il Cacciatore, Roncade (TV) (Italia)
- 03/1992-12/1993 Capo partita Ristorante Albertini, Treviso (Italia) -Albertini: ristorante ittico, 15/20 Guida Espresso.
- 11/1990-02/1992 Chef de partie tournant/entremetier Hotel Villa Sassa. Lugano (Svizzera) - Hotel Villa Sassa: hotel cinque stelle lusso
- 03/1989-10/1990 Chef de partie gardemanager The Amstel Hotel, Amsterdam (Paesi Bassi) -Amstel Hotel: hotel cinque stelle lusso del Gruppo Intercontinental Hotels - Ristorante La Rive (una stella Michelin)
- 12/1987-02/1989 Chef de partie rotisseur The American Hotel, Amsterdam (Paesi Bassi) -The American Hotel: hotel quattro stelle lusso del gruppo Intercontinental Hotels.
- 12/1986-12/1987 Commis de cuisine tournant The Hyde Park Hotel, Londra (Regno Unito) -The Hyde Park Hotel: hotel cinque stelle del gruppo Mandarin Oriental.

████████████████████
████████████████████
████████████████████



- 1982-1985 Commis saucier; Commis entremetier; Commis gardemanger Grand Hotel Mediterranée, Alassio (SV) (Italia) - lavoro stagionale primavera/estate.
- 1982-1984 Commis saucier Grand Hotel Vittoria, Arma di Taggia (IM) (Italia) Lavoro stagionale primavera/estate
- 1982-1984 Commis tournant; Commis Sport Hotel Pampeago, Tesero Val di Fiemme (Italia) -lavoro stagionale autunno/inverno

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 09/1980-06/1982 Diploma di scuola alberghiera Istituto Alberghiero Marco Polo, Genova (Italia)
- 2002 Attività didattica -Docente Corporativo - Progetto formazione nuovi GM's "Conservazione e lavorazione delle materie prime" - Jolly Hotels
- 12/2004-01/2005 Stage Grand Hotel Bauer - Ristorante de Pisis, Venezia (Italia) - Ristorante De Pisis: Executive Chef Giovanni Ciresa -Stage

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

| Altre lingue | COMPRESIONE | | PARLATO | | PRODUZIONE SCRITTA |
|--------------|-------------|---------|-------------|------------------|--------------------|
| | Ascolto | Lettura | Interazione | Produzione orale | |
| INGLESE | C2 | C2 | C2 | C2 | C2 |
| FRANCESE | B2 | B1 | B2 | B2 | B1 |

First Certificate Westminster School, Londra (Regno Unito) 11/1986

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze organizzative e gestionali Solide capacità organizzative, sviluppo di programmi e obiettivi, capacità di gestione di elevati carichi di lavoro stabilendo priorità in un ambiente veloce e stressante con scadenze ravvicinate.

Competenze professionali Executive Chef, pianificazione degli acquisti, inventari, selezione del personale, strategie commerciali. Gestione e organizzazione cucina, programmazione dei menù "a la carte" e per banchettistica e catering, appuntamenti e selezione dei fornitori in supporto alla direzione acquisti della compagnia. Formazione allievi di scuola alberghiera e stagisti.

- Forte propensione ad interagire con la clientela e gli ospiti.
- Propongo una cucina moderna su basi classiche della tradizione italiana ed internazionale che finalizzo sia per il ristorante alla carta che per i grandi numeri.
- Management: Esperienza nella gestione e programmazione di lavoro in team. Capacità organizzative, flessibilità e capacità di raggiungere gli obiettivi in condizioni di stress e in un ambiente multiculturale

Corsi di specializzazione

- Recruiting Skills - Nh Hotels Group, 2014 -Team work & time management
- Nh Hotels Group, 2012/2013 Leadership and communication
- Nh Hotels Group, 2010 -Communication skills - Nh Hotels Group, 2009
- Alta Cucina - Madrid Fushion, 2007
- ALMA - Scuola Internazionale di Cucina, 2004
- DISC Analisi comportamentale propria e dei collaboratori - Jolly Hotels, 2001

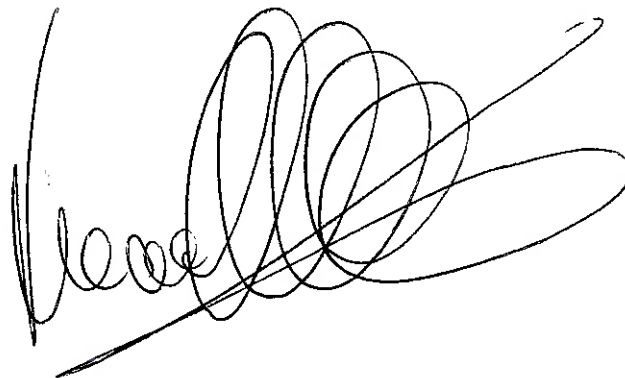
Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE

| Elaborazione delle informazioni | Comunicazione | Creazione di Contenuti | Sicurezza | Risoluzione di problemi |
|---------------------------------|---------------|------------------------|-----------|-------------------------|
| UTENTE | UTENTE | UTENTE | UTENTE | UTENTE |
| AVANZATO | AVANZATO | BASE | AUTONOMO | AUTONOMO |

Dichiaro che le informazioni contenute nel presente cv sono corrispondenti al vero, consapevole delle responsabilità penali cui posso andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci, ai sensi e per effetto dell'art. 76 del DPR 445/2000 e sotto la mia responsabilità.

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

A handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and a long horizontal stroke at the end.

