

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



Nome	Leonardo Cestani
Indirizzo	[REDACTED]
Telefono	[REDACTED]
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	19-06-1972 Milano
Mail	[REDACTED]

ESPERIENZA LAVORATIVA

Food & Beverage Manager

Spitz Varese - A tempo pieno da dicembre 2019 al Presente Varese, Lombardia, Italia

Attualmente mi occupo della direzione generale di Spitz Varese, un locale prettamente serale che inizia con gli aperitivi e continua con il servizio bar del dopo cena, abbiamo un ristorante che cerca di sviluppare una cucina gourmet ricercata e con ottimi ingredienti di partenza.

Nelle mie mansioni c'è la direzione di tutte le attività Food & Beverage del locale che consistono nell'organizzazione del servizio dei vari reparti della struttura, cucina, sala e bar oltre i vari eventi da organizzare nel locale.

La supervisione in collaborazione con lo Chef per la stipula dei menù, food cost di cibi e bevande.

Mi occupo di contattare e selezionare i fornitori con cui tratto prezzi di acquisto e tempistiche di approvvigionamento, cercando di equilibrare una ottima materia prima ad un ottimo prezzo di acquisto oltre che a verificare eventuali anomalie di fornitura.

In collaborazione con la proprietà sviluppo nuovi piani e progetti per la visibilità e la crescita del volume di affari del locale sempre in allineamento al budget stabilito.

Seleziono il nuovo personale con colloqui e coordino la formazione del personale interno così da mantenere uno standard di servizio adeguato al nostro locale.

Food & Beverage Manager

Caffè Pasticcerie Zamberletti a tempo pieno da dic 2014 - nov 2019 Varese, Lombardia Italia

Coordinavo per conto dell'azienda tutti i caffè pasticcerie del gruppo Zamberletti.

Gestione di tutto il personale in forza presso i vari punti vendita, impostando una linea di lavoro e servizio uniforme a tutti i negozi del gruppo, con l'aiuto e il supporto di ogni responsabile del punto vendita.

Concordavo per le varie ricorrenze con il laboratorio e il pasticcere tutte le varie preparazioni in base alle esigenze di servizio, oltre a formulare la linea di produzione preparata fresca giornalmente sia dolce che salata.

Stipula e raggiungimento dei budget concordati con la proprietà.

Cura dei ruoli presenza e gestione amministrativa dei locali oltre i vari servizi catering ed eventi per conto del marchio
Organizzazione, selezione e controllo dei vari fornitori stabilendo qualità del prodotto in base al food cost stabilito.

Food & Beverage Manager

MooM Hotel 4* a tempo pieno da mar 2013 - nov 2014 Olgiate Olona, Lombardia Italia

Gestire per conto della direzione e della proprietà lo svolgimento di tutte le attività di Food & Beverage in Hotel, cucina, ristorante, bar e l'organizzazione di coffee break, pranzi e cene di lavoro in base alla capienza ricettiva delle nostre sale congressi in oltre strutturavo eventi culinari e feste a tema.
In collaborazione con i vari capi reparto della struttura organizzare e coordinare la mole di lavoro giornaliera.
Valutare costi e qualità dei fornitori controllando il food cost dei vari prodotti rimanendo sempre nei limiti dei budget stabiliti con la direzione.

Food & Beverage Manager

Aeroporto Malpensa T1 a tempo pieno da nov 2003 - feb 2013

Coordinare come Capo Area la linea elegante di Mychef in aeroporto a Malpensa.
Seguivo e gestivo e formavo il personale per varie tipologie di locali tra cui Wine bar, Harry's bar ristoranti con servizio di cucina alla carte, tutti i vari servizi e buffet per le salette VIP di SEA.
Mi occupavo della gestione del personale su turni, organizzazione e approvvigionamenti dei locali.
In collaborazione con la direzione si stabilivano Budget aziendali sui quali si lavorava per il raggiungimento dei risultati.

Capo Barman

Harry's Bar a tempo pieno da apr 2002 - ott 2003 · 1 anno 7 Aeroporto Malpensa T1

Responsabile del locale, della preparazione, del servizio e del personale.
Gestione degli approvvigionamenti e della turnistica.
Sviluppo degli obiettivi e dei budget richiesti dalla direzione

Primo Barman

Caffè del Sole a tempo pieno da feb 1998 - mar 2002 Via della Spiga Milano

Responsabile del locale, delle preparazioni, del servizio e del personale.
Gestione degli approvvigionamenti e di vari eventi e feste private per conto del locale al di fuori della sede lavorativa.

Cocktail Bartender

Navi da Crociera compagnia Americana Stellar 5*L isole caraibiche a tempo pieno da set 1996 - gen 1998

Responsabile del bar e del personale a cui ero assegnato.
Gestione delle forniture, del personale in forze in base al servizio.

Preparazione di tutti i Cocktail nazionali e internazionali e l'organizzazione del banco bar

Barman

American bar Savoy Hotel 5*L Londra a tempo pieno da set 1994 - ago 1996 Regno Unito

Preparazioni e organizzazioni delle varie postazioni di lavoro con il personale affidatomi dal Bar Manager Mr. Dorelli.
Organizzazione degli stoccaggi in base al volume di lavoro

Commis de Rang

River Restaurant Savoy Hotel 5*L Londra a tempo pieno da set 1993 - ago 1994 Regno Unito

Mi occupavo di supportare lo Chef de Rang per il servizio ristorante.
Coprivo oltre al servizio del pranzo e della cena le colazioni al mattino

Palace Grand Hotel 4* Varese a tempo pieno

Aiuto barman da luglio 1991 – agosto 1993

Lavoravo a stretto contatto con il Barman per supportarlo nelle varie mansioni.
Preparavo la postazione lavorativa e mi occupavo di rifornire il locale
Lavoravo a stretto contatto con il Barman per supportarlo nelle varie mansioni. Preparavo la postazione lavorativa e mi occupavo di rifornire il locale

Chef de Rang da giu 1990 - giu 1991

Mi occupavo del servizio ristorante e presa comanda.
Organizzavo la mia postazione lavorativa nel rango del ristorante
Servizio al Gueridon di fronte al cliente, preparazione alla lampada
Mi occupavo del servizio ristorante e presa comanda. Organizzavo la mia postazione lavorativa nel rango del ristorante Servizio al Gueridon di fronte al cliente, preparazione alla lampada

Commis de Rang da giu 1989 - maggio 1990

Supportavo per il servizio ristorante lo Chef de Rang preparando la postazione di servizio e mi occupavo della pulizia del ristorante

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Dal 1986 al 1989 Scuola Alberghiera "Collegio Arcivescovile De Filippi"
Varese
- Qualifica conseguita Operatore Sala Bar

CORSI E INFORMAZIONI

• Corsi svolti

HCCP

626 Per la sicurezza sul lavoro

COSO di formazione FORTE per Responsabili Aziendali

ISCRITTO A.I.B.E.S DAL 1991 Partecipando a diverse competizioni

ISCRITTO U.K.B.G DAL 1992 Partecipando a diverse competizioni

LINGUE

Inglese, Francese, Spagnolo e Portoghese

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

INGLESE

BUONO

BUONO

OTTIMO

FRANCESE

BUONO

BUONO

BUONO

SPAGNOLO

DISCRETO

DISCRETO

DISCRETO

PORTOGHESE

DISCRETO

DISCRETO

DISCRETO

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Gestione del personale: orari, gestione sindacale, organizzazione del personale e formazione

Gestione dei locali: incidenza prodotto, costo derrate, fornitura dei locali, food cost

Gestione dei budget: raggiungimento degli obiettivi e stipula del budget

Organizzazione e consulenza per aperture di varie tipologie di locali: caffetterie, ristoranti, american bar e discoteche

ESPERIENZE PROFESSIONALI

Ho svolto diverse lezioni di Sala Bar per scuole alberghiere e Centri di Formazione

Ho collaborato nell'organizzazione di eventi e competizioni per barman

Ho lavorato a Milano RAMADA HOTEL 4* di Viale Washington in qualità di barman

Ho lavorato a Milano JOLLY HOTEL PRESIDENT 4* di Piazzale Diaz in qualità di barman

Ho lavorato a Roma HARRY'S BAR di Via Veneto in qualità di barman

Ho seguito la gestione del ristorante presso l'ACCADEMIA MILITARE di Modena riorganizzandolo in base alla mole di lavoro per My Chef

PATENTE O PATENTI

B Automunito

Consento al trattamento dei dati personali D.lgs 196/03 *2 R.EU 2016/679*

Al sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.Lgs. 196/03
 nella forma vigente al momento della sottoscrizione
 delle responsabilità e della responsabilità stabilite
 dalla Legge per la tutela dei dati personali e per le
 dichiarazioni, sottoscritte, e responsabilità e i
 non disatti sono...

26/10/22