

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	GIANNI MOLTI
Indirizzo	VIA FAENTINA 71C FIESOLE (FI)
Telefono	3930976696\3396837687
Fax	
E-mail	Info@saporidellamente.it gianni@saporidellamente.it
Nazionalità	ITALIANA
Data di nascita	12-02-1967

ESPERIENZA LAVORATIVA

1. Maggio 2010 ottobre2010

EXCLUSIVE RISTORANTE LA CASITTA ,presso l'isola privata S MARIA nell'arcipelago della maddalena

"SARDEGNA"SS

WWW.LACASITTA.COM

Alta ristorazione "SOLO PER COMPENSALI DI ALTISSIMO PROFILO"

EXECUTIVE CHEF OPERATIVO

CONSULENZA nella progettazione della cucina

responsabile del personale

TITOLARE..AW.FONNESO TONINO TEL 3293705606Esperienza lavorativa

- Date (da – a) MARZO2009--DICEMBRE2009
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Group Mencarelli di Gubbio Perugia (PG)
- Tipo di azienda o settore RISTORAZIONE – CHETERING RICEVIMENTI
- Tipo di impiego Progetto di rinnovazione culinaria
Responsabile progettazione e sviluppo della cucina
Executive chef
- Principali mansioni e responsabilità Progettazione e messa in opera delle cucine e pietanze
Formazione del personale
Sviluppo menu e pietanze e messo in opera dallo stesso.
Pianificazione foud cost
Consulenza aziendale operativa

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **OTTOBRE2008DICEBBRE2009**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro RELAX IL TREBBILO DI PONTASSIEVE(FI)
- Tipo di azienda o settore RISTORAZIONE ,BANCHETTISTICA,GRAN GOURMET
- Tipo di impiego EXECUTIVE CHEF
- Principali mansioni e responsabilità FORMAZIONE PERSONALE PER RINNOVARE ED INCREMENTARE LIVELLO DI OFFERTA GASTRONOMICA.SVILUPPO GRAN GOURMET PER PICCOLA SALA ,CON PIETAZE PRETTAMENTE DI PESCE
EVENTO LA SFIDA SULLE COLLINE DI FIESOLE.

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **MARZO2004OTTOBRE2008**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro RISTORANTE DON CHISCIOTTE PRESSO LA FORTEZZA
NOTA AZIENDA A LIVELLO GUIDE GASTRONOMICHE
- Tipo di azienda o settore ALTA RISTORAZIONE
- Tipo di impiego EXECUTIVE CHEF
- Principali mansioni e responsabilità FORMAZIONE PERSONALE ,SVILUPPO PIETANZE,DIVULGAZIONE GIONALISTICA ,SCUOLA DI CUCINA

Esperienza lavorativa

- Date (da – a) **NOVEMBRE2003FEBBRAIO2004**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro RISTORANTE MINO45 FIESOLE
- Tipo di azienda o settore RISTORAZIONE DI ALTO LIVELLO
- Tipo di impiego EXECUTIVE CHEF ,CONSULENTE
- Principali mansioni e responsabilità OPERATIVO A 360°IN COLLABORAZIONE GIONALISTICA
DI LEONARDO ROMANELLI.

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **SETTEMBRE2001NOVEMBRE2003**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro RISTORANTE LA REGGIA DEGLI ETRUSCHI DI FIESOLE (FI)
- Tipo di azienda o settore RISTORANTE MEDIO ALTO

- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

EXECUTIVE CHEF
RESPONSABILE DELL'AVVIO NUOVA GESTIONE NONCHE' RINNOVO LOCALI
A SECONDO LO SVILUPPO DEL NUOVA PROPOSTA GASTRONOMICA

ESPERIENZA LAVORATIVA

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

GENNAIO2000AGOSTO2001]
RISTORANTE GAMBERO ROSSO DI FORLI'
RISTORAZIONE

- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

CHEF DI CUCINA
RESPONSABILE DI NUOVA TIPOLOGIA DELLE PIETANZE

ESPERIENZA LAVORATIVA

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

MARZO1996GENNAIO2000
ANTICA HOSTERIA DELLA VALLE TODI (PG)
PICCOLO RISTORANTE
CHEF DI CUCINA E POI GESTORE

- Principali mansioni e responsabilità

GESTIONE GENERALE DOVE O PRESO LA PRIMA MIA "STELLA MISCELIN"

ESPERIENZA LAVORATIVA

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

LUGLIO1995FEBBRAIO1996
HOSTERIA GAMBERO ROSSO DI PERUGIA
RISTORANTE
CHEF DI CUCINA

- Principali mansioni e responsabilità

INNOVAZIONE CULINARIA

ESPERIENZA LAVORATIVA

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

GENNAIO1995GIUGNO1995
RISTORANTE LA FONTANINA DI DERUTA
RISTORANTE
CHEF
OPERATIVO

ESPERIENZA LAVORATIVA

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

GENNAI1994NOVEMBRE1995
RISTORANTE LE TRE VASSELLE DI TORGIANO (PG)
RISTORANTE
CHEF
INQUADRAMENTO PARTITE DI OGNI SETTORE

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro

FEBBRAIO1990NOVEMBRE1993]
RISTORANTE OLIVERA IN DI OSPEDALETTO DIBASTIA UMBRA

- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

RISTORANTE
CHEF
ESECUTIVO

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

LUGLIO1987DICEBRE1989

RISTORANTE

CHEF DI CUCINA

E STATA LA MIA PRIMA AZIENDA DOVE O SVOLTO LO CHEF.
DOVE MI SONO FATTO CONOSCERE DALLE GUIDE GASTRONOMICHE

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

1981-1984

ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO A "SPOLETO"

CUCINA

CUOCO

CUOCO

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

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

PRIMA LINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

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

[INGLESE]

[, elementare.]

[, elementare.]

[elementare.]

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.

OTTIME CAPACITA E COMPETENZE RELAZIONALI ACQUISITE NEL CORSO DELLE DIVERSE E MOLTEPLICI ESPERIENZE LAVORATIVE, SIA IN ITALIA CHE ALL'ESTERO IN PARTICOLARE, OTTIMA CAPACITA' DI INSTAURARE COLLABORAZIONE CON COLLEGHI, ACQUISITA SIA ALL'INTERNO DEI DIVERSI LAVORI IN CUCINA, CHE DURANTE I PERIODI DI GESTIONE. OTTIMA ANCHE LA COMPETENZA DI RELAZIONE CON IL PUBBLICO AQUISITA SOPRATTUTTO NEL CORSO NELLA SPIEGAZIONE DI VARI MENU' E PIETANZE PROPOSTE PER MATRIMONI ED EVENTI.

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.

OTTIME CAPACITA' ORGANIZZATIVE ,DI AMMINISTRAZIONE E DI COORDINAMENTO AQUISITE NEL CORSO DELLE ATTIVITA' DI GESTIONE E DI COLLABORAZIONE ED NEI VARI INCARICHI DI GRANDI EVENTI "PORCHE CUP" MONDIALI DI NUOTO ECC..

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE

*Con computer, attrezzature specifiche,
macchinari, ecc.*

OTTIMA CONOSCENZA DEL COMPUTER.
OTTIMA CONOSCENZA ATTREZZATURE SPECIFICHE INERENTI LA CUCINA
COTTURA A BASSA TEMPERATURA.
COTTURA A MICROONDE
COTTURA SOTTO VUOTO
NOZIONI DI CUCINA MOLECOLARE
CUCINA AD AZOTO LIQUIDO

CAPACITÀ E COMPETENZE
ARTISTICHE

Musica, scrittura,

INTAGLIO VERDURE
BUFFETTISTICA
ECC.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

*Competenze non precedentemente
indicate.*

FAI DA TE..

Pagina 6 - Curriculum vitae di
[MOLTI GIANNI]

Per ulteriori informazioni:
WWW.SAPORIDELLAMENTE.IT
info@saporidellamente.it
gianni@saporidellamente.it
tel.393097669613396837687

PATENTE O PATENTI

PATENTE A
PATENTE B

ULTERIORI INFORMAZIONI

PER MAGGIORI INFORMAZIONI VISITARE SITO .OPP...,MOLTI GIANNI

Io sottoscritto Molti Gianni nato il 12. 02. 67 a Spoleto.residente a Spoleto
Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003.

Data_____

Firma_MOLTI GIANNI

Pagina 7 - Curriculum vitae di
[MOLTI GIANNI]

Per ulteriori informazioni:

WWW.SAPORIDELLAMENTE.IT

info@sapidellamente.it

gianni@sapidellamente.it

tel.3930976696\3396837687