



Emanuel Conte

Data di nascita: [REDACTED] **Nazionalità:** [REDACTED] **Sesso:** [REDACTED]

Numero di telefono: [REDACTED] **Indirizzo e-mail:** [REDACTED]

Indirizzo: [REDACTED]

● ESPERIENZA LAVORATIVA

Dal 2024 - attuale Mantova, Italia

DOCENTE DI LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI settore sala, bar e cucina CFP FOR.Ma

Pianificazione e gestione delle attività didattiche.
Insegnamento tecnico pratico in sala e bar (tecniche di servizio, mixology, caffetteria, enologia e tecniche di comunicazione/vendita per l'accoglienza del cliente).
Supporto interdisciplinare in cucina - co-docenza.
Coordinamento dei flussi operativi tra sala e cucina tramite simulazioni di contesti reali.
Educazione alla sicurezza e igiene (HACCP).
Valutazione e orientamento.
Organizzazione eventi.

21/04/2023 – 06/07/2023 ischia, Italia

RESPONSABILE DI SALA E BAR CELESTINO S.R.L.

Gestione quotidiana del ristorante, coordinando le diverse attività in modo efficace e contribuendo così ad aumentare la produttività e a garantire la soddisfazione della clientela.
Programmazione del menù e delle mise-en-place e delle varie proposte enogastronomiche.
Table plane e gestione dei turni.
Accoglienza del cliente.
Porzionatura, trancio e flambé.

29/06/2021 – 30/06/2021 Lacco ameno, Italia

RESPONSABILE EVENTO MAX MARA S.R.L. MEZZATORRE HOTEL *****

Gestione e coordinamento delle stazioni di servizio.
Accoglienza del cliente.
Porzionatura, trancio e flambé.
Gestione della cantina dei vini.

28/07/2020 – 26/09/2020 ischia, Italia

2° RESPONSABILE DI SALA S.R.L. EXCELSIOR ISCHIA *****

Gestione quotidiana del ristorante, coordinando le diverse attività in modo efficace e contribuendo così ad aumentare la produttività e a garantire la soddisfazione della clientela.
Programmazione del menù e delle mise-en-place e delle varie proposte enogastronomiche.
Accoglienza del cliente.
Porzionatura, trancio e flambé.
Gestione della cantina dei vini.

10/08/2019 – 28/02/2020 Leigh-on-sea, Regno Unito

ASSISTENT RESTAURANT MANAGER FELLINI'S DOLCE VITA

Gestione quotidiana del ristorante, coordinando le diverse attività in modo efficace e contribuendo così ad aumentare la produttività e a garantire la soddisfazione della clientela.

Programmazione del menù e delle mise-en-place e delle varie proposte enogastronomiche.

Table plane e gestione dei turni.

Accoglienza del cliente.

Porzionatura, trancio e flambé.

Gestione della cantina dei vini.

20/04/2018 – 21/10/2018 Iacco ameno, Italia

CHEF DE RANG ALBERGO SAN MONTANO ***** S.R.L

Gestione quotidiana della sala

Programmazione e cura della mise-en-place e delle varie proposte enogastronomiche.

Accoglienza del cliente.

Porzionatura, trancio e flambé.

Gestione della carta dei vini.

18/05/2017 – 01/04/2018 Casamicciola terme, Italia

RESPONSABILE DI SALA E BAR S.A.S MASANT

Gestione quotidiana del ristorante, coordinando le diverse attività in modo efficace e contribuendo così ad aumentare la produttività e a garantire la soddisfazione della clientela.

Programmazione del menù e delle mise-en-place e delle varie proposte enogastronomiche.

Accoglienza del cliente.

Porzionatura, trancio e flambé.

Gestione della cantina dei vini.

01/07/2016 – 15/04/2017 Leigh-on-sea, Regno Unito

ASSISTENT RESTAURANT MANAGER BABOUSH

Gestione quotidiana del ristorante, coordinando le diverse attività in modo efficace e contribuendo così ad aumentare la produttività e a garantire la soddisfazione della clientela.

Programmazione del menù e delle mise-en-place e delle varie proposte enogastronomiche.

Accoglienza del cliente.

Porzionatura, trancio e flambé.

Gestione della cantina dei vini.

09/05/2015 – 30/11/2015 Casamicciola terme, Italia

RESPONSABILE DI SALA S.A.S MASANT

Gestione quotidiana del ristorante, coordinando le diverse attività in modo efficace e contribuendo così ad aumentare la produttività e a garantire la soddisfazione della clientela.

Programmazione del menù e delle mise-en-place e delle varie proposte enogastronomiche.

Accoglienza del cliente.

Porzionatura, trancio e flambé.

Gestione della cantina dei vini.

07/07/2013 – 30/09/2013 Iacco ameno, Italia

CAMERIERE DI SALA VILLA SVIZZERA

cura della mise en place e della sala

accoglienza dei clienti

servizio ai tavoli

cura della mise en place e della sala
accoglienza dei clienti à
servizio ai tavoli

● **COMPETENZE LINGUISTICHE**

Lingua madre: **ITALIANO**
Altre lingue:

	COMPRENSIONE		ESPRESSIONE ORALE		SCRITTURA
	Ascolto	Lettura	Produzione orale	Interazione orale	
INGLESE	C2	C2	C2	C2	C2

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

● **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

09/2008 – 06/2013 ischia, Italia
DIPLOMA DI LICEO SCIENTIFICO Liceo statale "G. Buchner" ischia

09/2020 – 06/2021 Ischia, Italia
DIPLOMA IN ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA - PERCORSO DI – SALA, BAR E DI VENDITA Istituto Professionale di Stato Servizi Alberghieri e Ristorazione - Vincenzo Telese

2025 - Benevento, Italia
ABILITAZIONE ALL’INSEGNAMENTO – percorso 60 CFU – classe di concorso B021
conseguita ai sensi del D.P.C.M 4 agosto 2023 ex art.7 co.2 Università Giustino Fortunato

● **COMPETENZE DIGITALI**

Padronanza del Pacchetto Office (Word Excel PowerPoint ecc) | Social Network

CONSAPEVOLE DELLE SANZIONI PENALI, NEL CASO DI DICHIARAZIONI NON VERITIERE, DI FORMAZIONE O USO DI ATTI FALSI, RICHIAMATE DALL'ART. 76 DEL D.P.R. 445/2000, IL SOTTOSCRITTO DICHIARA CHE QUANTO SOPRA CORRISPONDE A VERITA'.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".