

Curriculum Vitae Motzo

Informazioni personali

Nome / Cognome **SimonPietro Motzo**

Indirizzo **[REDACTED]**

Telefoni **[REDACTED]**

E-mail **[REDACTED]**

Cittadinanza Italiana

Data di nascita 4 Maggio 1985

Sesso Maschile

Qualifica e Settore professionale

**Responsabile Food Service & Beverage
Processi della Ristorazione, Controllo Qualità e Haccp
Attualmente Cuoco e socio del ristorante "La Ruota" di Imperia**

Esperienze professionali

Date	Maggio 2016 a Attuale
Lavoro o posizioni ricoperte	Cuoco / Proprietario
Nome e Indirizzo del lavoro	Ristorante La Ruota Snc Imperia
Tipo di attività e settore	Ristorazione
Date	Novembre 2012 a Marzo 2016
Lavoro o posizioni ricoperti	Responsabile di unità
Principali attività e responsabilità	Responsabile della Gestione di Ristoranti Aziendali con Catering e Banqueting
Nome e Indirizzo del datore di lavoro	Sodexo italia Spa Via Flli Gracchi Cinisello Balsamo (MI)
Tipo di attività e settore	Ristorazione collettiva e catering
Date	Maggio 2012 a Luglio 2012
Lavoro o posizioni ricoperti	Chef di partita
Principali attività e responsabilità	Servizio ai piani
Nome e Indirizzo del datore di lavoro	Charlie's Restaurant Acacia Hotel Cairns Queensland
Tipo di attività e settore	Hotel
Date	Settembre 2011 a Gennaio 2012
Lavoro o posizioni ricoperti	Chef di partita
Principali attività e responsabilità	Secondo Chef
Nome e Indirizzo del datore di lavoro	Ristorante "The Italians" Bondi Beach Sydney
Tipo di attività e settore	Ristorante a la carte
Date	Agosto 2008 a Agosto 2012
Lavoro o posizioni ricoperti	Responsabile di unità
Principali attività e responsabilità	Responsabile della Gestione di Ristoranti Aziendali con Catering e Banqueting
Nome e Indirizzo del datore di lavoro	Sodexo italia Spa Via Flli Gracchi Cinisello Balsamo (MI)
Tipo di attività e settore	Ristorazione collettiva e catering

Date	12 Maggio 2008 a 20 Agosto 2008
Lavoro o posizione ricoperti	Commis Cucina
Nome e indirizzo del datore di lavoro	FourSeason Hotel*****Via Gesù Milano
Tipo di attività o settore	Ristorazione-Hotellerie
Date	Da Aprile a Luglio 2007
Lavoro o posizione ricoperti	Tirocinio Universitario nel settore del Controllo Qualità
Principali attività e responsabilità	Verifica dell'attuazione del manuale della qualità presso le cucine
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Serist Servizi della Ritorazione presso l'ospedale San Raffaele Turro di Milano
Tipo di attività o settore	Controllo Qualità
Date	Dal 4 Luglio al 30 Settembre 2005
Lavoro o posizione ricoperti	Commis di cucina
Principali attività e responsabilità	Commis entremetier- hours d'oeuvre
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Hotel de Paris ***** Montecarlo –Principato di Monaco
Tipo di attività o settore	Ristorazione-Hotellerie
Date	Dal 4 Giugno al 30 Settembre 2004
Lavoro o posizione ricoperti	Commis di cucina
Principali attività' e responsabilità'	Commis Tournant
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Hotel de Paris***** Montecarlo – Principato di Monaco
Tipo di attività' e settore	Ristorazione-Holellerie
Date	Dal 6 Giugno al 15 Settembre 2003 e Agosto 2002
Lavoro o posizione ricoperti	Commis di Cucina
Principali attività e responsabilità	Commis Entremetier
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Hotel Cervo ***** Portocervo –Arzachena

Altre esperienze

Date	Maggio 2010 - Maggio 2011
Lavoro o posizioni ricoperti	Docenza con lezione frontali per la 3 Area in materia di Haccp e Qualità(ISO)
Tipo di attività e settore	Presso l' I.P.S.A.A. D. Aicardi Piazza San Bernardino Albenga (SV)
Date	Febbraio 2012 a Maggio 2012
Lavoro o posizioni ricoperti	Raccoglitore di Mele e Pere a Nathalia, Victoria (Australia)
Tipo di attività e settore	Raccolta sul campo alla scoperta dei meccanismi agroalimentari e alle basi della filiera, esperienza molto formativa socialmente e che mi ha permesso di poter avere un secondo anno di visto in Australia.
Date	Giugno 2016- Attuale
Lavoro o posizioni ricoperti	Membro Consiglio della Confcommercio della Città di Imperia

Istruzione e formazione

Date	13 Marzo 2008
Titolo della qualifica rilasciata	Laureato con qualifica: Tecnologo della Ristorazione con Valutazione 95/110

Principali tematiche/competenze professionali possedute	Tecnologo della Ristorazione: Esperto nei processi produttivi del settore ristorazione, Igiene Haccp, Controllo Qualità
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Milano
Date	Luglio 2003
Titolo della qualifica rilasciata	Diploma di Maturità
Principali competenze professionali possedute	Diplomato come Tecnico dei servizi della ristorazione , settore Cucina con Valutazione 75/100
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Istituto Professionale Alberghiero "E.Ruffini" Arma di Taggia (Im)
Capacità e competenze personali	
<i>Lingue</i>	
Madrelingua	Italiano
Inglese	- Scritto : Competenze professionali
Francese	- Comprensione : Buono - Parlato: Buono
	<i>Lingua Francese appresa durante le mie esperienze lavorative all'estero,utilizzandola correntemente per lavorare Inglese appreso durante un anno lavorativo e di studio in Australia.</i>
Capacità e competenze sociali	- Buono spirito di gruppo - Capacità di adeguamento ad ambienti multiculturali Acquisite nel corso della mia carriera professionale - Buone Capacità di comunicazione ottenute come responsabile di impianti
Capacità e competenze organizzative	- Senso dell'Organizzazione - Leadership: responsabile per Sodexo di 6 Ristoranti aziendali, 42 Persone. - Capacità di organizzare e collaborare con gruppi di lavoro - Gestione di HR - Logistica in merito a acquisti derrate e gestione delle stesse.
Capacità e competenze tecniche	- Realizzazioni procedure per la Qualità e Manuali di Autocontrollo Acquisite nel corso di Esercitazioni Universitarie - Responsabile dell'attuazione dei processi del controllo qualità e haccp negli impianti seguiti - Competenze in materia della ristorazione, organizzazione e realizzazione di catering/ banqueting.
Capacità e competenze informatiche	- Buona conoscenza del pacchetto Office - Conoscenza generale delle applicazioni del PC (internet) - Utilizzo del sistema SAP
Patente	Patente B e A1
Ulteriori informazioni	- Celibe - Senza Obblighi Militari
Dati personali	Consento il trattamento dei miei dati personali, ai sensi dell'art. 7 del D. Lgs 196/2003 , presenti nel CV .