

CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome: Carnevale Alessandro

Indirizzo: Via Eduardo Nicolardi, II Traversa privata, civ. 85 - C.A.P. 80131, Napoli

Telefono: 081-19579400

Cellulare: 320-1599951

E-mail: bradipo746@gmail.com

Nazionalità: Italiana

Luogo e Data di nascita: Napoli - 28/10/1985

ESPERIENZA LAVORATIVA

• **Date (da-a):** dal agosto 2016 fino al gennaio 2018

Tipo di azienda o settore: Ristorante Italiano e Management – Covent Garden (Londra)

Tipo di impiego: Responsabile di sala/bar e accoglienza

Principali mansioni e responsabilità: Attuazione di nuove strategia di vendite e incaricato ai budget e al forecast + responsabile alle vendite. Responsabile bar e controllo dello stock. Responsabile di sala facendo in modo da esaminare l'efficienza dello staff mettendo in pratica la filosofia del "cliente al primo posto". Accoglienza del cliente e gestore dei principali compiti ai quali qualsiasi ristorante deve competere. Assegnazione di compiti di competizione tra lo staff per superare le vendite.

• **Date (da-a):** dal 20 giugno 2012 fino al 15 giugno 2016

Tipo di azienda o settore: Hotel 4 stelle deluxe Radisson Blu Edwardian – Tottenham court road (Londra)

Tipo di impiego: Bar Manager e supervisore di sala.

Principali mansioni e responsabilità: Responsabile bar e stock mettendo in atto la FIFO (first in and first out). Supervisore di sala e reponsabile di nuovi camerieri in training presso la compagnia. Attuazione degli standard di servizio quali sorridere al cliente..e servirlo entro determinati tempi.

- **Date (da-a):** dal 12 maggio 2003 fino al 10 giugno 2012

Tipo di azienda o settore: Bar – gelateria-pasticceria : La Piazzetta (colli aminei)

Tipo di impiego: Bartender/Barista e Cameriere

Principali mansioni e responsabilità: Barista specializzato in cocktail e american bar,caffè e quando necessario cameriere di sala.

- **Date (da-a):** dal 5 maggio 2002 fino al 7 maggio 2003

Tipo di azienda o settore: Barista alla bouvette/bar presso il Tribunale dei minorenni (colli aminei)

Tipo di impiego: Barista

Principali mansioni e responsabilità: Classico barista. Preparazione di caffè e colazioni.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Date (da-a): 14-15-16 dicembre 2001

Nome e tipo di istituto di istruzione e formazione: PFB professional flair bartender.

Tipo di Corso: Corso Livello 1/2/3 di barman (american bar e acrobatico).

Corso di Latte Art. Corso di Mixology

Principali materie/abilità professionali oggetto del corso: Certificazione su tutto ciò che riguarda il bar. Dalle basi della provenienza dei liquori alla preparazione e metodologia di tutti i cocktail internazionali. Preparazione di figure artistiche con il latte su caffè e cappuccini.

Formazione sulla preparazione di cocktail Molecolari (gelatine ,affumicati sfere di alcool).

Date (da-a): 7/8/9 febbraio 2018

Nome e tipo di istituto di istruzione e formazione: Formazione HACCP CEDIFORM

Tipo di Corso: Corso Livello 2/3 di HACCP Emesso con l'Autorizzazione della regione Campania

• **Principali materie/abilità professionali oggetto del corso:**

Tracciabilità e valutazione dei rischi:

- analisi del rischio:
 - il rischio alimentare;
 - le proprietà dei microrganismi;
 - meccanismi di contaminazione biologica degli alimenti;
 - microrganismi patogeni

IGIENE INDIVIDUALE E DEI LUOGHI DI LAVORO:

- comportamenti del personale:
 - igiene della persona;
 - procedure specifiche.
- igiene del processo:
 - diagrammi di flusso;
 - ricevimento e stoccaggio;
 - preparazione e cottura;
 - conservazione a freddo e a caldo;
 - riscaldamento e raffreddamento.
- igiene ambientale:
 - monitoraggio e lotta agli infestanti;
 - smaltimento rifiuti; - sanificazione.
 -

AUTOCONTROLLO:

- procedure di autocontrollo:
 - nomina del responsabile;
 - analisi dei rischi;
 - individuazione dei punti critici di controllo;
 - analisi specifica delle problematiche delle varie aziende alimentari;
 - analisi delle strutture edilizie e delle attrezzature.

SISTEMA DI GESTIONE:

- procedure di gestione del sistema:
 - procedura di verifica delle non conformità;
 - procedura di verifica delle emergenze;
 - procedura di revisione del sistema stesso

Date (da-a): Anno Accademico 2003/2004

Nome e tipo di istituto di istruzione e formazione: Università “Federico II” di Napoli – Corso di Scienze Matematiche, fisiche e naturali

Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio: Basi principali della matematica, della fisica e dell’informatica.

Date (da-a): dal 1999 al 2004

Nome e tipo di istituto di istruzione e formazione: Istituto Tecnico Informativo “Galileo Ferraris”

Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio: Le principali materie sono state: Matematica, Informatica, Chimica

Qualifica conseguita: Diploma in Informatica

Voto conseguito: 76/100

CAPACITA’ E COMPETENZE PERSONALI

Madrelingua: Italiano

Altre lingue: Inglese, Spagnolo (medio)

Capacità di lettura, scrittura ed espressione orale Inglese : **Ottimo**

Capacità di lettura, scrittura ed espressione orale Spagnolo : Conoscenza scolastica

Capacità di lettura, scrittura ed espressione orale: Livello alto per l’inglese e buono per lo spagnolo

CAPACITA’ E COMPETENZE RELAZIONALI

Ho buone capacità di memoria,organizzative logiche e matematiche. La relazione con i miei colleghi cambia in base al livello di lavoro che loro effettuano. Non Mi piace la svogliatezza e non mi piace perdere tempo a lavoro. Sono ordinato e pulito e non riesco ad intraprendere rapporti di lavoro con persone che cercano di guadagnare senza dover esprimere il proprio potenziale. Mi piace lavorare con il sorriso (questo è la prima cosa che il cliente vede) e cerco sempre di far sentire il cliente al proprio agio come se fosse a casa sua.

CAPACITA’ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

So come organizzare il mio lavoro e cerco sempre di avere nuove idee su come costruire un ambiente di lavoro veloce ed efficiente allo stesso tempo.

CAPACITA’ E COMPETENZE TECNICHE

Conoscenze informatiche: Word (ottimo); Power Point (di base); Excel (di base); Photo Editor (di base); Microsoft Windows 95, 98, XP (discreto); Internet Explorer (ottimo).