

CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Telefono
Fax
E-mail

Nazionalità
Data di nascita

MICERA GAETANO
SAN MAURO A SIGNA – FIRENZE VIA NANNUCCI N°88
392-2990713
miceragaetano@hotmail.it



2015 ricevuto premio Nazionale “Les Toques Blanches d’Honneur” “Oro”



2013 ricevuto premio Nazionale “STELLA DELLA RISTORAZIONE”



2012 ricevuto premio Nazionale “STELLA DELLA RISTORAZIONE”



2011 ricevuto premio Nazionale “STELLA DELLA RISTORAZIONE”



ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

DAL 2004 – AD OGGI DIPENDENTE
HOTEL VILLA STANLEY** - SESTO FIORENTINO - FIRENZE**

CHEF EXECUTIVE & RESTAURANT MANAGER
RESPONSABILE ACQUISTI – RESPONSABILE DELLA RISTORAZIONE
RESPONSABILE TRATTATIVE E VENDITA BANCHETTISTICA
RECLUTAMENTO E FORMAZIONE DEL PERSONALE

DAL 2001 -2003
HOTEL SOFITEL **- GRUPPO ACCOR - FIRENZE**
CHEF EXECUTIVE
RESPONSABILE CUCINA, ACQUISTI, RISORSE UMANE

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

DAL 1999-2001

HOTEL ASTORIA - PALAZZO GADDI**- FIRENZE**

CHEF DI CUCINA

RESPONSABILE DELLA RISTORAZIONE – APERTURE NUOVE STRUTTURE ALL'INTERNO DELLA COMPAGNIA

- Date

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

DAL 1994-1999

GRAND HOTEL BAGLIONI**- FIRENZE**

CHEF DI CUCINA

GESTIONE PERSONALE DI CUCINA – GESTIONE ORDINI FORNITORI

- Date

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

DAL 1992-1994

PLAZA HOTEL & LUCCHESI**- FIRENZE**

CHEF DI CUCINA

GESTIONE PERSONALE DI CUCINA – GESTIONE ORDINI FORNITORI

- Tipo di impiego

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

NEL CORSO DELLA MIA CARRIERA LAOVORATIVA HO SEGUITO ATTIVAMENTE A NUMEROSI CORSI PROFESSIONALI E SPECIALIZZATI NEL SETTORE CULINARIO E ARTISTICO, CON CHEF DI PRESTIGIO NAZIONALE ED INTERNAZIONALE. HO PARTECIPATO A CORSI DI FOOD COST E CORSI PRIMO E SECONDO LIVELLO DI SOMMELIER CON L'A.I.S. HO COLLABORATO CON LA SCUOLA PROFESSIONALE ETOILE PER REALIZZARE RICETTE PER UN CD ROM E PER LA RIVISTA ETOILE MAGAZINE. MI SONO SPECIALIZZATO NELL'ARTE BIANCA, SCULTURE ARTISTICHE IN MARGARINA, ZUCCHERO E CIOCCOLATO. PASTICCERIA PER LA PICCOLA RISTORAZIONE E PER BANCHETTI DI PRESTIGIO, DESSERT AL PIATTO E TORTE MONUMENTALI. I BUFFET D'EFFETTO SONO LA MIA PASSIONE.

MADRELINGUA
ALTRA LINGUA

ITALIANA

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

INGLESE E FRNCESE

BASE
BASE
BASE

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

IL LAVORO DI SQUADRA E' FONDAMENTALE, VALORIZZO E CREO UN RAPPORTO DI DIALOGO, ASCOLTO E COLLABORAZIONE CON E VERSO I MIEI PIU' DIRETTI COLLABORATORI.

LA DEDIZIONE SCRUPOLOSA VERSO IL MIO LAVORO MI PORTA A SCOPRIRE SEMPRE NUOVE INTERESSANTI PROPOSTE DA PRESENTARE ALLA CLIENTELA DEL RISTORANTE. DISPONIBILE SEMPRE AD ACCETTARE LE REGOLE AZIENDALI

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

COORDINO E AMMINISTRO IN MANIERA CORRETTA LA GESTIONE DEL PERSONALE, DEI PROGETTI E DEL FOOD COST.

DOTI SPICcate NELLA VENDITA DI MATRIMONI E BANCHETTI.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

OTTIME COMPETENZE NEL CAMPO INFORMATICO. PROGRAMMO IL MIO LAVORO A COMPUTER, GESTISCO IL MIO RICETTARIO E TUTTO CIO' CHE SERVE AD AIUTARE IL MIO OPERATO ATTRAVERSO LE APPLICAZIONI OFFICE. MANIPOLO FOTO, AUDIO E VIDEO CON PROGRAMMI TIPO PHOTOSHOP – PINNACLE – MAGIX-

CAPACITÀ E COMPETENZE
ARTISTICHE

MI PIACE MOLTO DISEGNARE, DIPINGERE E CREARE SOGGETTI SCOLPITI NEL SAPONE
DI MARSIGLIA.

PATENTE

PATENTE A E B

Vi autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del
Ex D.lgs. 196/03.

IN FEDE
GAETANO MICERA

