



CALCIATI MICHELA

[REDACTED]
28821 Cannero Riviera (Vb)
Tel. Abitazione [REDACTED]
Tel. Cell. [REDACTED]
E-Mail segr: calciati.michela@libero.it

DATI ANAGRAFICI E PERSONALI:

Nata il 18.06.1975 a Novara (NO).
Residente in Via Roma n. 83 a Cannero Riviera (VB).
Cittadinanza Italiana.
Stato Civile: Nubile.
Patenti: A e B.
Automunita

TITOLI DI STUDIO:

- | | |
|-----------|--|
| 2000-2004 | Iscritta al quarto anno di "Economia e Commercio" presso la facoltà degli studi di Torino. |
| 1993-1994 | Diploma di "Tecnico dell'Impresa Turistica" col punteggio di 41/60, conseguito presso l'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali e Turistici "L. Franzosini" di Verbania. |
| 1990-1992 | Attestato di qualifica di "Addetto all'Impresa Turistica", col punteggio di 72/100, conseguito presso l'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali e turistici "L. Franzosini" di Verbania. |

DIPLOMI CONSEGUITI:

2014 Corso antincendio “Rischio Medio”

2003-04 Diploma al Corso di istruzione e formazione di “Tecnico Superiore per l’Organizzazione e il Marketing del Turismo Integrato”, tenuto dall’Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano.

2003 Diploma di Reiky di primo e secondo livello.

1993-94 Diploma post-qualifica al Corso di Formazione Professionale di “Addetto all’Agenzia di Viaggi” col punteggio di 75/100, conseguito presso l’istituto “L. Cobianchi” di Verbania.

2001 Attestato di Frequenza al Corso di Tedesco “Grundstufe 3B” a Berlino.

1999 Attestato di Qualifica al Primo Corso Sommeliers (A.S.S.P.-TI).

1997 Basic Food Hygiene Certificate.

1997 Certificate of Attendance Level Intermediate.

1993 Attestato di Partecipazione al Corso per Animatori 4° livello, presso l’Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano.

PUBBLICAZIONI e SPONSORIZZAZIONI EDITORIALI:

2017 Citazione sulla rivista bimestrale “Le Rive” n°4 pp. 36-41, articolo “il Fernet!” (VB)

2016 “Il potere dei cuochi”, Stefano Macconi, curatela Alessio Lucchini (VB)

2012 Compendio di Quantarte, Associazione artistica Domodossola (VB)

SPONSORIZZAZIONI E PATROCINI DI MOSTRE, ESPOSIZIONI, CONFERENZE COLLABORAZIONI:

Si segnalano tra i più significativi, 2007/2017 presso Villa Giulia: Confindustria Piemonte, Regione Piemonte, Giro d'Italia comitato tappa 2015, Orefici Valenza, Tai Torino, Giro d'Italia organizzazione mostre e eventi collaterali 2011 con il patrocinio della Regione Piemonte, Gardens Club Verbania, Consorzio fiori tipici, Progetto X Congress dell'Arianrhod, Mostra Toscanini, Fondazione Museo del Paesaggio, Istituto Nazionale Idrobiologico Marconi, Lions Verbania.

Associazioni Piazza e Vila di cui sono portatrice dei costumi storici “Pallante e Pallantina”, Sub Verbania, La Riva difesa del lago e del suo ecosistema, incontri di diffusione e sensibilizzazione, Scuola di Musica Toscanini, Associazione Giovani Musicisti Ossolani, Associazione Cantori di San Cipriano, Associazioni Cori Piemontesi, Associazione Siviera, Associazione Quantare, Associazione “La macchia”, Associazione “Van Gogh”, Ludoteca di Verbania, Foto Club Verbania, Pro loco Verbania, Ufficio Cultura e Turismo di Verbania, Bersaglieri Ciclisti Val D'Ossola, Parco della Val Grande, Associazione Erba Bona, Biblioteca di Verbania, CAI Verbania-Pallanza, Kantiere associazione musicale giovanile, Robbio Lomellina Comitato Palio, Slow Food Condotta Lago Maggiore, Auser Verbania, Cinema sotto le stelle, e numerose altre.

PROMOZIONE DI NUOVE ASSOCIAZIONI:

- 2016 Creazione del gruppo commercianti Pallanza ora in procinto di costituirsi in Associazione
- 2011 Associazione di Asso in Asso per la promozione del Giro d'Italia

ATTUALMENTE ISCRITTA ALLE SEGUENTI ASSOCIAZIONI:

A.R.S.I. (Associazione Regnanti Svizzera Insubria) con sede in Bellinzona, Svizzera, CH

SLOW FOOD CONDOTTA LAGO MAGGIORE

LA RIVA, PIAZZA E VILA

ESPERIENZE PROFESSIONALI:

2015-2018 Responsabile unico della gestione del RistoBar Villa Giulia, ha portato il nome del locale oltre confine Svizzero e Francese, creando dei turisti abituali che piacevolmente vengono a farsi sorprendere da un'ambiente e una cucina ogni volta differente ma legata in maniera indissolubile con il territorio.

L'eco ha fatto sì che le guide Michelin e la Guide de Routard, non che Plein-air e Ville e Giardini, citassero il Risto Bar Villa Giulia come “[...] luogo dove tradizione e innovazione si specchiano nel lago [...]”.

2007-2015 Gestore, in società con il Signor Castelli, del Bar “Villa Giulia” di Verbania-Pallanza (VB), luogo di aggregazione, ideale per ogni età con area giochi per i più piccoli e un ampio parco fornito di tavolini, con Villa risalente all'800, dimora storica di proprietà comunale, costruita dalla Famiglia Branca, che oggi ospita mostre ed esposizioni. Nel momento dell'aggiudicazione del bando la struttura offriva un servizio caffetteria da asporto, in pochissimo tempo il Bar Ristoro Villa Giulia è diventato un bar di tendenza aperto 18 ore al giorno, in grado di offrire numerose opportunità di servizi grazie all'apertura di una cucina che propone prodotti freschi e il più possibile provenienti dal territorio. La crescita del punto ristoro e delle sue eccellenze ha fatto da polo di attrazione per eventi, convegni e matrimoni, e ha portato a Verbania numerosi ospiti stranieri. Grazie alla fitta rete di collaborazioni con le associazioni del territorio e alla versatilità della gestione, degli appuntamenti di intrattenimento educativo, delle mostre, delle esposizioni, delle presentazioni di libri, delle serate danzanti, delle serate enogastronomiche, e delle giornate per i più piccoli, il punto ristoro, oggi, è divenuto un punto di incontro per tutti i verbanesi e non solo

2010 e ancora in essere Apertura del punto ristoro “Sublime”, locale che ha rivoluzionato la balneabilità del lungolago verbanese in località Suna. Ristrutturazione del fatiscente stabile che si trova sul bagnasciuga del lago, con successiva creazione oltre che di un punto ristoro, anche di tutta la parte balneare, comprensiva di attrezzature da spiaggia; conseguente offerta di uno spazio idoneo alle famiglie e possibilità per i giovani di avere serate musicali e di divertimento nel pieno rispetto dell'area. Esperienza ancora in essere, anche se principalmente seguita dal Signor Castelli Cristian.

2015 Apertura gelateria - toasteria “Peccati di Gola” sul lungo lago di Pallanza Verbania, preparazione in loco e vendita di gelati e toast artigianali con utilizzo di prodotti naturali, Bio, Dop e a chilometro zero. Attività rivenduta con grande successo dopo appena 7 mesi di lavoro intenso

2014 Mostra fotografica dedicata a Colin Edwards presso il paddock NGM Forward Racing, Autodromo Tormo Valencia Spagna. Collaborazione che mi ha permesso di vivere il mondo motociclistico nelle retrovie, dove i piloti e i meccanici si preparano alla grande quermesse della competizione motociclistica più importante al mondo la “Moto GP”

2014 Apertura frullateria, pizzeria “Los Patuchos” a Peguera, Palma di Majorca per conto del Sig. Crepaldi Gianpiero. Attività molto dinamica che mi ha dato l'opportunità di migliorare la lingua spagnola, di venire a contatto con il mondo Iberico e Magrebino oltre che di conoscere nel dettaglio le proprietà della frutta e le sue molteplici qualità curative

2005-06 Gestore del ristorante “Miramare” di Alberga (SV).
Dal marzo 2005 a dicembre 2006.

In questo ristorante in riva al mare con un menù a base di pesce obbligatoriamente fresco, l'interazione con il territorio ricco di prodotti gastronomici e cultura ha elevato la qualità del locale, da semplice ristorante da spiaggia a ristorante menzionato dalle guide regionali turistiche della Regione Liguria per la qualità del servizio, l'accoglienza del turista e la qualità del cibo.

2004 Baita Nara nel Lucomagno ad Acquarossa (TI, Svizzera CH); apertura ex novo di un rifugio privo di accesso carrabile a metà delle piste da sci e creazione di eventi notturni con moto slitte e fiaccolate notturne. Un'esperienza a contatto con la natura che

ha richiesto un grande spirito di adattamento all'ambiente che presentava temperature ostili e impianti obsoleti.

2003 Hotel Brenscino in Brissago – TI (CH).

Dal 14 aprile al 5 novembre, quale Chef de salle; gestione e formazione del personale di sala e delle prenotazioni degli ospiti in mezza pensione. La mia attività è stata apprezzata per lo spirito di aggregazione che ho creato con lo staff multietnico. L'incarico ha richiesto inoltre la sostituzione del maître del ristorante à la carte durante i suoi giorni di riposo e le sue ferie, e la gestione della cantina dei vini.

2001-2002 Ristorante Porto Patriziale in Ascona – TI (CH).

Incarico di Chef de Rang nel Ristorante con terrazza sul lago; collaborazione con il Sig. Vanini, nel ruolo di aiuto gerente, effettuazione di ordini di acquisto ed organizzazione del lavoro, formazione del personale e creazione di eventi in grado di catalizzare gli iscritti non solo del porto ma anche del limitrofo golf Club.

2000 Hotel Eden Roc in Ascona – TI (CH).

Dal 25 Aprile al 30 Settembre.

Incarico di Chef de Rang presso il Ristorante Casetta dell'Hotel, specializzato nel servizio di paste fresche e pesci. Attraverso tale espletamento dell'attività, svolta in maniera autonoma, la clientela del 5 stelle, restia a frequentare la piccola terrazza, ha iniziato a prenotare con largo anticipo la propria presenza, convincendo la direzione dell'opportunità di un'apertura anche serale.

1999 Hotel Eden Roc in Ascona - TI (CH).

Dal 23 Maggio al 30 Novembre.

Incarico di Demi-Chef di sala e di Commis di Bar in un Albergo di Prima Categoria appartenente alla "Leading Hotel of the World". Presso tale indirizzo ho potuto applicare le mie nozioni di cocktail e praticare le lingue inglesi e francesi, nonché apprendere la base della lingua tedesca.

1998 Grand Hotel Diana in Alassio (SV).

Dal 1° Maggio al 31 Settembre.

Incarico di Chef de Rang di sala, passando in seguito come Secondo Barman all'interno dell'Hotel stesso.

1997 Collaborazione nell'apertura del ristorante "Tavola" a Jakarta City Indonesia. La difficoltà più grande, ma brillantemente superata è stata quella di collaborare con persone che non avevano una buona conoscenza della lingua inglese e avevano una cultura totalmente diversa dalla nostra occidentale.

1997 Bloomsbory Park Hotel in Londra (UK).

Dal 19 Febbraio al 21 Novembre.

Incarico di "Breakfast Waitress", divenuto dopo breve tempo "Breakfast Supervisor". Nonostante la difficoltà della lingua straniera, la mia propensione all'apprendimento ha fatto sì che in pochi mesi mi fosse data la piena responsabilità delle colazioni, oltre 200 ospiti, e la presenza costante al ristorante serale.

1997 Berkeley Hotel in Londra (UK) Hotel cinque stelle superiore.

Incarico di "Bancheting Waitress". Tale attività mi ha permesso di conoscere l'ambiente della banchettistica di alto livello e di livello lusso, e la conoscenza delle più disparate

richieste del mondo del business di livello internazionale e dei gala delle più facoltose famiglie di tutto il mondo. (Gli ospiti erano inglesi, americani, russi, indiani e arabi, ciascuno con le proprie culture e tradizioni da rispettare e assecondare).

1995-1996 Agenzia di Viaggi Padana Tours in Vercelli (VC).
Incarico di Promoter viaggi. L'esperienza si è conclusa in seguito al trasferimento della mia residenza sul Lago Maggiore

LINGUE CONOSCIUTE:

- Inglese a livello buono (s-o)
- Tedesco a livello buono (s-o)
- Francese a livello buono (s-o)
- Spagnolo a livello base (s-o)
- Attualmente intenta ad apprendere la lingua russa
- Rudimenti di lingue portoghese, araba e indonesiana

COMPETENZE INFORMATICHE:

Sistemi operativi: Windows e Mac

Applicazioni Office: pacchetto Office per Windows

Applicazioni per la grafica: photo shop

Applicazioni per internet: Explorer, Firefox, Chrome

Gestione di caselle di posta e dei social network.

HOBBYES:

Appassionata di cultura e tradizioni, arte, viaggi, mostre, musica a 360 gradi, dalla classica alla moderna, dal jazz all'hip hop, dall'lindy op alla bossanova, fotografia moto e motori, ma mi piace definirmi una gastronomista...Tra le conoscenze stimabili, i fratelli Costardi, (Torino e Vercelli, unica risotteria stellata in Italia) e Pietro Leeman (il primo ristorante vegetariano ad aver ricevuto la stella Michelin in Italia).

SPORT PRATICATI:

Parapendio, atletica, nuoto, yoga, windsurf, equitazione, ballo, twirling.

