



Europass Curriculum Vitae

Informazioni Personali

Nome e Cognome **Carmine Lamorte**
Indirizzo Via Oro 3 - 28921 Verbania Biganzolo ITALY
Telefono Mobile 347 5979802
E-mail Carmine.lamorte2014@libero.it
Nazionalità Italiana
Data di nascita 03 01 1960 Verbania Premosello- VB (ITALY)
Sesso Maschio - coniugato

Occupazione richiesta / Campo operativo

Esperienze lavorative

Data di inizio impiego Settembre 2006 in qualità di docente precario, con rinnovo di contratto annuale
Occupazione Docente I.T.P. presso Istituto Alberghiero E. MAGGIA di Stresa
Barman consulente

Come Barman

Competenze lavorative Intrattenere la clientela, preparazione cocktail, gestione flussi di cassa, organizzazione e pianificazione del lavoro nella qualità di Bar Manager, capo barman, Food and Beverage M. / Formazione dei giovani che intendono avviarsi alla professione di Barman, camerieri, Food and Beverage.

Nome dell'azienda Istituto Alberghiero E. Maggia Stresa
Tipo di locale Consulente ambito del Food and Beverage, formazione personale.

Precedenti esperienze lavorative

La carriera nel settore del bar e della ristorazione, inizia nel 1974.
1974-Bar Lucini di Verbania Intra- commi di bar
1975-Bar Lucini di Verbania Intra-commis di bar
1976- The Millstream Hotel 4 stelle Bosham-West Sussex-Inghilterra –commis di ristorante
1977-The Millstream Hotel 4 stelle Bosham-West Sussex-Inghilterra-demi chef di bar
1977-1978-The Avisford Park Hotel-Arundel 4 stelle-West Sussex-chef de rang al ristorante, con Competenze sulle preparazioni di piatti alla lampada.
Inverno 1978- Hotel Cristallo 4 stelle – Sestriere To – commis di bar
Estate 1978 – Hotel Royal Sporting 4 stelle – Portovenere La Spezia- 2° Barman
Inverno 1978-1979- Hotel Cristallo 4 stelle-Sestriere To- Demi chef di bar
1979-1980-Servizio di leva obbligatorio di 12 mesi- Alpini Battaglione Susa di Pinerolo/distaccamento di Torino, Caserma Monte Grappa/Circolo sott'ufficiali-responsabile del servizio al ristorante
1980-Estate The Millstream Hotel 4 stelle- Bosham West Sussex-Inghilterra- Chef de rang al ristorante
1981 inverno-Estate –Hotel Breidenbacherhof 5 stelle-Dusseldorf –Germania-Demi chef de rang al ristorante/Hotel Sheraton 5 stelle- Essen-Germania-Chef de rang al ristorante
1981-1982 Inverno -The Millstream Hotel 4 stelle-Bosham-West Sussex – Inghilterra-Chef de rang al ristorante
1982 Estate – Villaminta Hotel 4 stelle- Stresa- Chef de rang al ristorante
1982-1983 inverno - Bar Imbarcadero Verbania Intra- Gestore del bar
1983 fino al 1988 Hotel Majestic 4 stelle-Verbania Pallanza- Capo Barman
1988-1989 Inverno- Hotel la Tour 5 stelle-Crans Montana-Svizzera – Barman
1989-1990- Grand Hotel Dino –4 stelle- Baveno - Capo Barman
1991-1992-Circolo del Bridge -Club privato- Gallarate – Gestore della ristorazione e del bar
1992 al 1995 –Kepos Club piano bar- Legnano Mi- Capo Barman
1996 Embassy piano bar- Stresa – Capo Barman
1997 al 2007 Land of Freedom disco live- Bar Manager
dal 2008 al disco dancing Antares in qualità di Capo Barman
da luglio 2008 a settembre 2008 stagione estiva presso il Cristallo Palace – 5 stelle lusso di Cortina D'Ampezzo BL- Capo Barman

da Febbraio 2008 al giugno 2018- Antares Disco Dancing – Via Vicentina S.Genesio ed Uniti -Pavia
Locale di intrattenimento notturno
Stagione estiva: 2011, 2012, 2013, 2014 presso Discoteca Lido Cannobio

Insegno presso l'istituto alberghiero E. Maggia di Stresa dal Novembre 2006, in qualità di insegnante di tecnica di sala bar/
Ho insegnato in qualità di esperto, presso il Cisl di Milano nel 2006-2007./Tecnica di sala bar
3° area presso Istituto alberghiero C. Porta di Milano- 2006/2007/2008
3° area presso istituto alberghiero E. Maggia di Stresa- 2007/2008
Galdus di Milano dall'9 ottobre 2008, I.A.L. di Arona dall'8 ottobre 2008.
Sono stato direttore dei corsi FSE finanziati con fondi Europei negli anni dal 2000 al 2006, per la qualifica di operatore di bar e ristorante, a Milano, per l'associazione nazionale Aibes.
Ho diretto l'associazione Lombarda dell'Aibes dal 1995 al 2004
Sono stato amministratore delegato di Aibes Promotion srl. dal 2004 al 2007/Settore merceologico, organizzazione e pianificazione eventi, marketing, food and beverage.
Consulente Fipe per i Corsi Barman 1 e 2 livello dal 2008 a tutt'oggi
Consulente Città studi di Biella Corsi Barman dal 2008 a tutt'oggi
Consigliere Nazionale Associazione no Profit ABI PROFESSIONAL/Ufficio stampa e rapporto con le aziende

Istruzione Diploma di qualifica/Maturità tecnica/ Tecnico comunicazione e marketing-Qualifica Professionale.

Date Diploma di qualifica-Triennio 1974 –1977 Maturità Biennio 1993-1994- Annualità di specializzazione 1996/1997- con attestato n. A-00007-002/95

Tipologia dei diplomi Qualifica per I servizi di sala-bar/Tecnico delle attività alberghiere/Qualifica professionale Tecnico Marketing e comunicazioni

Tipologia di specializzazione e attività Insegnante della materia professionale di sala bar, Bar Manager, sviluppo, avviamento, riqualificazione, e progetti legati al mondo del food e beverage/Comunicazione ed eventi legati al food and beverage

Nome delle scuole e istituti.	Istituto alberghiero E. Maggia Stresa VB/Istituto alberghiero R. Putelli Darfo Boario BS/ CFP Regione Piemonte/ presso Istituto Cobianchi Verbania Intra VB/																																								
Competizioni	Vincitore assoluto al concorso mondiale, denominato "Martini Grand Prix" nel 1988 quale miglior giovane barman Internazionale																																								
Competenze linguistiche																																									
Lingua	Italiano lingua madre																																								
Altre lingue	Inglese (I) , Francese (F) e Tedesco (T)-																																								
<i>European level (*)</i>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Understanding</th> <th colspan="4">Speaking</th> <th colspan="2">Writing</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Listening</th> <th colspan="2">Reading</th> <th colspan="2">Spoken interaction</th> <th colspan="2">Spoken production</th> <th colspan="2"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>I</td> <td>ottimo</td> <td>I</td> <td>ottimo</td> <td>I</td> <td>ottimo</td> <td>I</td> <td>ottimo</td> <td>I</td> <td>Ottimo</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>Buono</td> <td>F</td> <td>Buono</td> <td>F</td> <td>Buono</td> <td>F</td> <td>Buono</td> <td>F</td> <td>Buono</td> </tr> </tbody> </table>	Understanding				Speaking				Writing		Listening		Reading		Spoken interaction		Spoken production				I	ottimo	F	Buono																
Understanding				Speaking				Writing																																	
Listening		Reading		Spoken interaction		Spoken production																																			
I	ottimo	I	ottimo	I	ottimo	I	ottimo	I	Ottimo																																
F	Buono	F	Buono	F	Buono	F	Buono	F	Buono																																
Language																																									
Language	<i>Tedesco - Discreto</i>																																								
Relazioni sociali e pubbliche	Ottime nelle relazioni e comunicazione con il pubblico. Problem solving, chiarezza negli interventi formativi.																																								
Capacità tecniche e Competenze.	Abilità nel condurre, dirigere ed organizzare un bar, elaborare menu, ricettari. Coordinare collaboratori ed organizzare le competenze individuali. Elaborazione della rota di lavoro. Competenze nel comparto ristorazione, dall'accoglienza del cliente, alla organizzazione del ristorante, suddivisione dei ruoli e delle competenze delle varie figure professionali che si trovano in un ristorante o bar. Buona capacità di relazionarsi con tutti i reparti operativi di bar, alberghi o ristoranti. Competenze sulla elaborazione del controllo dei costi, competenza sulla elaborazione di budget. Competenza sul raggiungimento del break even point. Capacità di progettare corsi inerente il Food and Beverage, sia per bar che per ristorazione dalla macro allo micro progettazione. Organizzazione e svolgimento di Master Class sui temi del beverage																																								
Patente	Categoria (b)																																								
Ulteriori informazioni	<p>Dal 1984 al 2007 sono stato Membro dell'Aibes – Associazione Italiana Barman e Sostenitori.</p> <p>Dal 1977 al 2017 membro del centro studi Hospes di Stresa</p> <p>Dal 1996 ho conseguito la nomina ufficiale di formatore istruttore specializzato per corsi di Bar dall'Aibes</p> <p>Capacità operativa nel comparto informatico, utilizzo dei principali programmi operativi di windows.</p> <p>Capacità operativa del sistema Micros per bar, alberghi e ristoranti.</p> <p>Dal 2016 sono membro di Abi Professional (Ass. Italiana Barman Professionisti) in qualità di Consigliere Nazionale</p>																																								
																																									
Attestati e diplomi	Disponibili a richiesta Fedina Penale –Nulla																																								

**AUTORIZZAZIONE AL TRATTAMENTO
DEI DATI PERSONALI**

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza il trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dal d. lgs. n.196 del 30 giugno 2003. **FIRMA CARMINE LAMORTE**