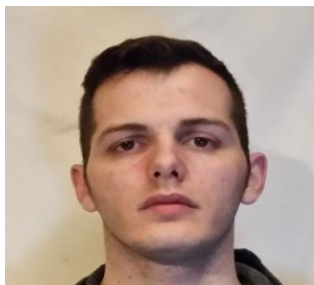


INFORMAZIONI PERSONALI



Mattia Giantomaso

📍 Strada Panoramica, 3, 28824, Oggebbio (VB)

☎ 0323 401429 📱 347 0051856

✉ natiasnc@pec.it

ena-enak@libero.it

💬 WhatsApp Mattia Giantomaso 347 0051856

👤 Sesso Maschio | 📅 Data di nascita 10/01/1987 🇮🇹 Nazionalità Italiana

OCCUPAZIONE PER LA QUALE
SI CONCORRE
POSIZIONE RICOPERTA
OCCUPAZIONE DESIDERATA

Gestione Residence

TITOLO DI STUDIO

Licenza media inferiore conseguita nel 2001 presso scuola media
"Quasimodo" di Cannero Riviera (VB)

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

(2001 - 2003)

Idraulico

Ditta Patritti impianti di Patritti Italo, Cambiasca (VB)

- Lavori di installazione idraulica, di caldaie, di saldatura, di lattoneria

[Idraulica](#)

(2003 - 2005)

Muratore

Ditta di Madeddu Salvatore, Oggebbio (VB)

- Demolizioni, intonacature, costruzione tetti, lavori in sasso

[Edilizia](#)

(2005 - 2006)

Muratore

Ditta Caretti Fabrizio, Oggebbio (VB)

- Demolizioni, intonacature, costruzione tetti, lavori in sasso

[Edilizia](#)

(2006 - 2007)

Giardiniere

Ditta Madeddu Efisio, Oggebbio (VB)

- Costruzione giardini, impianti di irrigazione, abbattimento alberi, potatura siepi

[Giardinaggio](#)

(2007)

Barista

Bar "Waldhom", Blaubeuren (Germania)

- Preparazione colazioni, aperitivi e cocktail, servizio ai tavoli, gestione cassa

[Ristorazione](#)

- (2008 - 2009) **Cameriere e aiuto cuoco**
Ristorante "Piccadilly", Cannero Riviera (VB)
▪ Servizio ai tavoli, barista, gestione della cassa ed in seguito aiuto cucina
[Ristorazione](#)
- (2009 - 2010) **Cuoco**
Ristorante "Beata Giovannina", Verbania (VB)
▪ Gestione completa della cucina, dagli ordini della merce alla preparazione dei piatti
[Ristorazione](#)
- (estate 2010) **Cuoco**
Ristorante "Lido", Cannero Riviera (VB)
▪ Gestione completa della cucina, dagli ordini della merce alla preparazione dei piatti
[Ristorazione](#)
- (2011 - 2014) **Proprietario, gestore e cuoco**
Ristorante "Piccadilly", Cannero Riviera (VB)
▪ Gestione generale del locale e della cucina nel sua totalità
[Ristorazione](#)
- (2015 - oggi) **Proprietario e gestore**
Pub/Ristorante/Pizzeria "B-side", Verbania (VB)
▪ Gestione generale del locale
[Ristorazione](#)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- (2011) **Basi di Igiene alimentare e Autocontrollo**
Unimed srl, docente dott.ssa Giulia Nuzzo, Verbania (VB)
- (2013 aggiornato nel 2015) **Formazione per gli operatori in attività nel comparto della somministrazione al pubblico di alimenti e bevande**
S.P.S. srl, Omegna (VB)
▪ Corso di formazione obbligatoria di 16 ore per gli operatori in attività nel comparto della somministrazione al pubblico di alimenti e bevande
- (2012 aggiornato nel 2015) **Formazione per addetti al primo soccorso**
Unimed srl, docente dott.ssa Lucia Mennella, Verbania (VB)
▪ Corso di formazione di 12 ore in materia di primo soccorso aziendale: allertare il sistema di soccorso, riconoscere un'emergenza sanitaria, attuare gli interventi di primo soccorso, conoscere i rischi dell'attività svolta, acquisire conoscenze generali sui traumi in ambiente di lavoro, acquisire conoscenze generali sulle patologie specifiche in ambiente di lavoro, acquisire capacità di intervento pratico

(2012 aggiornato nel 2015)

Formazione per addetti all'antincendio

Unimed srl, docente dott.ssa Lucia Mennella, Verbania (VB)

- Corso di formazione di 4 ore in materia di prevenzione incendio, lotta antincendio e prevenzione delle emergenze: principi e prodotti della combustione, sostanze estinguenti in relazione al tipo di incendio, effetti dell'incendio sull'uomo, divieti e limitazioni di esercizio, principali misure comportamentali e di protezione antincendio, evacuazione e chiamata dei soccorsi, illustrazione degli estintori portatili

(2012) Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (R.S.P.P.)

AiFOS SOPRAN SpA, Trezzano sul Naviglio (MI)

- Corso di formazione della durata di 16 ore che costituisce credito formativo permanente in analogia a quanto previsto dall'Accordo Stato regioni del 26 gennaio 2006

(2012) Master in Enogastronomia

ALMA, La scuola internazionale di cucina italiana, Colorno (PR)

- Progetto "L'alta cucina italiana e l'eleganza della birra"

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1	B1	B1	B1	B1
Tedesco	A1	A1	A1	A1	A1

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato
[Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

Competenze comunicative

- Disponibilità ai rapporti interpersonali derivante dal rapporto con il personale e la clientela
- Capacità di chiarezza ed efficacia di espressione derivante dalla gestione di personale e fornitori
- Attitudine al lavoro in gruppo derivante dalla gestione dei locali pubblici in quanto aventi a disposizione diversi dipendenti in aiuto al lavoro del gestore

Competenze organizzative e gestionali

- Leadership (attualmente responsabile di un gruppo di 6 persone)
- Organizzazione del lavoro in settori e controllo di tutte le attività inerenti alla gestione di un pubblico esercizio derivanti dall'attività svolta come proprietario di due locali
- Spirito di iniziativa con lo scopo di migliorare sempre più l'attività del locale gestito
- Flessibilità in quanto presidente anche della società calcistica FC NATIA

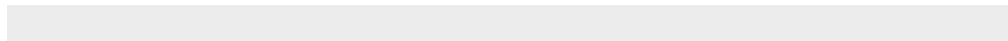
Competenze professionali

- Derivanti dall'attività svolta come gestore di locali pubblici:
- Ottima capacità nell'utilizzo delle attrezzature di bar, cucina e pizzeria
 - Conoscenza dei prodotti di caffetteria, vini, distillati, liquori, bevande e delle materie prime atte alla preparazione dei cibi
 - Applicazione di tecniche di accoglienza e interazione con il cliente
 - Applicazione di tecniche di preparazione e guarnizione di cibi e bevande
 - Applicazione delle procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)
 - Utilizzo di prodotti per la pulizia di stoviglie e dei locali
 - Applicazione di procedure di fomento della merce e controllo degli ordini
 - Applicazione di tecniche di conservazione degli alimenti e delle bevande

Competenza digitale

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente avanzato	Utente avanzato	Utente autonomo	Utente autonomo	Utente autonomo

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato
[Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione](#)



- buona padronanza nell'uso e gestione di Windows e degli applicativi Windows Office (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione)
- buona padronanza dei programmi per l'elaborazione digitale delle immagini acquisita come creatore di manifesti a livello amatoriale

Patente di guida B, automunito

ULTERIORI INFORMAZIONI



ALLEGATI



- Copia degli attestati di formazione e corsi seguiti

Dati personali Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Verbania, 14 aprile 2019

F.to Mattia Giantomaso