



Curriculum Vitae Europass



Informazioni personali

Cognome(i)/	Rossi		
Nome(i)	John		
Indirizzo(i)	Via Belgrado 13 , 61121 Pesaro (ITALY)		
Telefono(i)	0721/25507	Mobile e Whatsapp:	3356626596
Fax			
E-mail	john1970@hotmail.it		
Cittadinanza	Italiana		
Data di nascita	30/11/1970		
Sesso	maschile		

Settore professionale | HORECA

Esperienze lavorative

Stagione 1985 1985 1987 (periodo estivo) Capo partita entremetier

presso il **Ristorante Pizzeria La Colombara** Piobbico (PU)

Stagione 1988 dal 01/06/88 al 20/09/88 Capo partita entremetier

presso **Hotel Ritz**** Senigallia** (An)

www.hritz.it

Stagione 1989 1990 1991 (dal 20/05 al 20/09 circa) Sous Chef

presso **Hotel Parco del Lago Villagrande di Montecopiolo** (PU)

www.parco-del-lago.com

Periodo autunno\inverno 1989/1990/1991

extra e fine settimana come demi-chef di partita saucier e rotisseur

presso **Ristorante Simposyum Cartoceto** (PU)

www.simposyum4stagioni.it

Aprile 1992 / marzo 1995

Capo partita saucier e rotisseur "**Ristorante la Ginestra**" Passo del Furlo , Acqualagna (PU)

www.ginestrfurlo.it

Aprile 1995/ gennaio 2003

Executive Chef **Ristorante & Centro Benessere "Frescina"**

www.frescina.com

2003

Gestore punto ristoro **Circolo Tennis Pesaro**

Stagione 2004

Head Chef **Hotel *** Cavallinobianco Riccione** (RN)

www.hotelcavallinobianco.com

Dicembre 2004 ali 2020

Head Chef HotelCristalloRiccione Riccione (RN)

www.hotelcristalloriccione.com

Luglio 2020 a Settembre 2020

Ristorante “**Moletto**” Pesaro (PU)

www.ristorantemoletto.com

Inverno 2020

Collaborazione con “ **Gemelli**” di Borgo S.Maria di Pesaro (PU)

2021/2022/2023 Collaborazione con Hotel Corallo**** Riccione (RN)

Cucina a vista Roof Garden

2021 a tutt’oggi

Dipendente Comune di Gabicce Mare (PU) settore mensa scolastica

Esperienze extranazionali

Ottobre/novembre 2012

Capo partita rotisseur **Ristorante "Avec"** presso Hotel ***** **Gran Odara, Cuiabà (MT)**

www.hotelgranodara.com.br

Brasile

Dicembre 2012

Chef agli Eventi presso **Buffet Leila Malouf** , Cuiabà (MT) Brasile

www.buffeteilamalouf.com.br

Gennaio/febbraio 2013

Sous Chef ristorante (stellato Guida 4 Rodas) **"Mahalo" Cozinha Criativa**, Cuiabà (MT) Brasile

www.mahalorestaurante.com.br

Stagione invernale 2015/2016/2017/2018

Gestore e Executive Chef **Ristorante Mariktimo** , Praia do Rosa (SC) Brasile

Instagram #churrasquonapraiadorosa#

Gestore ristorante in spiaggia **"Refugio do Pirata"**, Florianopolis (SC) Brasile

Gennaio 2007 e marzo 2007,

Cuoco presso Mensa Scavolini Cucine , Chiusa di Ginestreto (PU)

Esperienze ristorazione collettiva

Novembre 2018

Cuoco presso Centro Cottura Mense Scolastiche Gemeaz Cusin , Pesaro, Chiusa di Ginestreto (PU)

Istruzione e formazione

- 1-Diploma di maturità Alberghiera (1989)
 - 2-Corso IAL Management Bed & Breakfast (2000)
 - 3-Corso AIS Sommelier 1° livello (2000)
 - 4-Corso Professionale Electrolux su tecnologie in cucina (2001)
 - 5- Corso Professionale Electrolux su tecnologie in cucina (2002)
 - 6-Corso Nestlè su dessert al piatto (2002)
 - 7- Corso di Degustazione di Foie Gras (2002)
 - 8- Corso Professionale Electrolux su tecnologie in cucina (2006)
 - 9-Corso Professionale Rational su tecnologie in cucina (2007)
 - 10-Corso IAL Riccione su tecniche di cucina moderne (2011)
 - 11-Corso Degustatore di birre artigianali (2011)
 - 12-Master Hospitality Management 1° livello (2012)
 - 13-Corso sculture di ghiaccio con il Maestro Falasconi Francesco (vincitore della coppa del mondo di gelateria e pasticceria al Sigep di Rimini nel 2012) 2013
 - 14-Corso Hospitality Management ITS Turismo Marche (operatore per la gestione di strutture ricettive) sede Senigallia (AN) -in svolgimento -
- Per la qualifica manageriale nei seguenti settori: Room Division-Sales and Marketing-Food&Beverage . Materie principali trattate Revenue Management , Marketing Turistico, Economia Aziendale, Organizzazione Aziendale .

Haccp e sicurezza sul lavoro

Corsi e formazione nel 2000-2004-2009-2019

Titolo della qualifica rilasciata

- 1-Tecnico delle attività alberghiere
- 2-Gestore Bed&Breakfast
- 3-Attestato Sommelier 1° livello
- 4-Attestato di partecipazione
- 5- Attestato di partecipazione
- 6- Attestato di partecipazione
- 7- Attestato di partecipazione
- 8- Attestato di partecipazione
- 9- Attestato di partecipazione
- 10- Attestato di partecipazione
- 11-Attestato di partecipazione
- 12-Attestato di frequenza
- 13-Attestato di frequenza
- 14-Operatore per la gestione di strutture alberghiere

**Principali
tematiche/competenze
professionali possedute**

- 1-Cucina e ristorazione
- 2-Food & Beverage
- 3-Gestione personale

<p>Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione</p>	<p>1-IPSIA S.Marta di Pesaro 2-IAL Emilia Romagna 3-AIS Marche sez. Pesaro 4-ELECTROLUX, Pordenone 5- ELECTROLUX, Pordenone 6-Nestlè, Milano 7-Jolanda de Colò, Palmanova (UD) 8- ELECTROLUX, Pordenone 9-RATIONAL, Milano 10-IAL Riccione (RN) 11-Associazione Albergatori Riccione (RN) 12-UpLevel Milano 13-Maestro Francesco Falasconi Tavullia (PU) 14-ITS Turismo Marche Fano (PU)</p>
<p>Capacità e competenze personali</p>	
<p>Madrelingua(e)</p>	<p>Italiano</p>
<p>Altra(e) lingua(e)</p>	<p>Inglese, francese, tedesco e portoghese</p>
<p>Livello europeo (*)</p>	<p>(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue</p>

Ascoltare	Parlare	Scrivere
Inglese: A2	Inglese: A2	Inglese: A2
Francese: A1	Francese:A1	Francese:A1
Portoghese: B2	Portoghese: B2	Portoghese: B2
Tedesco:A1	Tedesco:A1	Tedesco: A1

Capacità e competenze sociali	Buone capacità sociali e relazionali e coinvolgimento spirito di gruppo
Capacità e competenze organizzative	Buone capacità gestione acquisti e gestione del personale
Capacità e competenze tecniche	Conoscenza delle principali cucine internazionali e nazionale con specializzazione in cucina regionale e territorio con predilezione della cucina di mare e tartufo
Capacità e competenze informatiche	Buone capacità SO Windows, navigazione internet, e-mail, operatività con word, excel Discrete capacità nei Social Media: Facebook-Instagram-LinkedIn
Capacità e competenze artistiche	Discrete capacità con sculture vegetali, zucchero tirato e soffiato, sculture di ghiaccio

Patente A e B

Ai sensi del REG. UE 2016/679 del
D. leg 196/2003 modificato dal D.
leg 101/2018

Autorizzo al trattamento dei dati

A handwritten signature in black ink, appearing to read "John Rossi", is written over a light blue horizontal grid background.

Firma John Rossi