



# ALESSANDRO MARIANI

XXV Aprile 132  
Imperia, 18100

3292221398  
khioto@hotmail.com

## SINTESI

Attento ai dettagli e con eccezionali capacità di relazionarsi con gli altri, disposto alla condivisione all'essere coinvolto e disponibile. Pieno d'iniziativa, molto attento ai dettagli e organizzato, che lavora bene in modo indipendente e in gruppo per completare le mansioni soddisfacendo al contempo il cliente.

## CAPACITÀ

- Capacità interpersonali avanzate
- Capacità comunicative
- Sviluppo di rapporti/spirito di squadra
- Impegno per la qualità e il servizio
- Misure sanitarie per la linea
- Controllo dell'inventario
- Miglioramento dei profitti
- Controllo qualità
- Sviluppo di menu

## ESPERIENZE PROFESSIONALI

07/1997

12/1997

**Cuoco 3 Livello**

Lanterna Blu di Caramagno L.  
Imperia

- \* Stage operativo come capo partita antipasti e dolci , seguito da permanenza successiva allo stage per alcuni mesi.

07/1999 – 09/1999

**Commis di Sala e Bar**

**Autogrill S.p.a.**  
Autostrada A10 Lavoro  
Stagionale

05/2000 – 06/2000

**Cuoco**

Comune di Imperia  
Imperia Plesso Scolastico Largo Ghiglia

- \* Preparazione Per la mensa scolastica adiacente con mansione di controllo delle derrate alimentari e supervisione delle preparazioni e del servizio.

09/2000 – 02/2002

**Commis di Sala e Bar**

**Birreria Stalingrado**  
Milano

03/2002 – 06/2002

**Cuoco**

**Bagni Manè**

Imperia

09/2002 – 10/2003

**Barman**

**Solis Wine Bar di Tassone F.**

Imperia

10/2003 – 03/2004

**Barman**

**Cantieri Navali SRL**

06/2004 – 09/2004 Alassio  
 Barman

10/2004 – 01/2006 Agierre Srl- La Suerte  
 Laigueglia  
 Cameriere

10/2004 – 11/2005 Cantieri Navali SRL - Discoteca Al Porto  
 Alassio  
 \* Responsabile Sale e Bar, responsabile magazzini e approvvigionamenti  
 Cuoco

05/2005 – 09/2005 Acqua e Farina Srl  
 Imperia Cuoco Unico  
 Barman Commis di Sala

01/2006 – 04/2006 La Capannina Srl Discoteca  
 Alassio  
 Barman/Chef

05/2006 Ai cinque Cerchi srl  
 Cesana Torinese  
 \* Durante le Olimpiadi invernali presso l'Hotel Solaris ho operato prima  
 come barman presso il bar dell'hotel , poi come chef causa  
 licenziamento del mio predecessore fino a fine contratto stagionale.

09/2006 Chef

**Agierre srl. - La Suerte Discoteca**  
 Laigueglia  
 10/2006  
 12/2006  
**Chef**  
**Gaja Restourant**  
 Neaples Florida  
 \* Dopo un brutto infortunio al polso sx e conseguente operazione negli Stati Uniti ho dovuto abbandonare il sogno di lavorare negli USA.

01/2007  
 10/2007  
**Cuoco**  
**Acqua e Farina**  
 Imperia

09/2007  
 03/2008  
**Barman**  
**Pop 2000 discoteca**  
 Diano San Pietro

10/2007  
 02/2008  
**Barman**  
**Cafè Zebrano di Monterosso S. s.a.s.**  
 Imperia

06/2008  
 03/2010  
**Pizzaiolo**  
**Brandaccia SNC**  
 Dolcedo  
 \* Prima esperienza come pizzaiolo con Forno a Legna.

06/2008  
 09/2008  
**Cuoco**  
**Sole e Luna s.a.s.**  
 Imperia  
 \* Stagionalità presso stabilimento Balneare.

06/2010  
 09/2014  
**Titolare/chef**  
**Pdc Snc Di Mariani Alessandro e c.**  
 Imperia  
 \* Gestione di Bar/Ristorante La Scala Azzurra per 5 anni continuativi prima coadiuvato da un socio e poi da mia moglie.

12/2011  
 03/2012  
**Cuoco**  
**Luma srl**  
 Imperia  
 \* Lavoro come extra di cucina e consulenza per la redazione di menù.

12/2012  
 09/2013  
**Cuoco**  
**Luma srl**  
 Imperia  
 \* Come l'anno precedente lavoro extra come cuoco nel ristorante principale e per eventi e matrimoni con consulenza per la compilazione dei menù.

02/2013  
 04/2013  
 cuoco pizzaiolo  
**Pianeta caffè - La brasiliana snc**  
 imperia  
 \* Sostituzione per ferie del personale di cucina.

11/2014  
 11/2015  
**Cuoco Pizzaiolo**  
**Pianeta Caffè - Imperia**  
 \* Preparazioni impasti di base  
 \* Compilazione Menù rotativi  
 \* Acquisizione Merci e rapporti diretti con fornitori

|  |   |
|--|---|
| <b>12/2015</b><br><b>08/07</b>   | <b>Cuoco</b><br><b>Coffitaly spa - Crema Caffè – Imperia</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Preparazione e sviluppo impasti di base.</li> <li>* Cuoco Unico.</li> <li>* Compilazione menù rotativi.</li> </ul>  |
| <b>11/2015</b><br><b>04/2016</b>   | <b>Pizzaiolo</b><br><b>Osteria Le Macine</b><br>Docedo  |
| <b>06/2016</b><br><b>09/2016</b>   | <b>Barman</b><br><b>Santa Barbara Caffè Vergnano</b><br>Imperia Stagionalità come barman.   |
| <b>04/2017</b><br><b>09/2018</b>   | <b>Direttore ristoranti presso</b><br><b>Sessa S.R.L/ koko Beach srl</b>  |
| <b>12/2018</b><br><b>03/2021</b>   | <b>Addetto sala e Responsabile Pub</b><br><b>S.D.B. Food srl</b>  |
| dal <b>06/2020</b><br>ai <b>09/2020</b><br>dal <b>02/2021</b><br>al <b>09/2021</b>     | <b>S.N.C. G &amp; C SERVICE</b><br><b>DI GUARDONE GIORGIO</b><br><b>E COLOMBO MATTEO</b>  |
| dal <b>12/2020</b><br>Al <b>04/2021</b><br>e dal <b>04/2022</b><br><b>Sino Ad Oggi</b> | <b>LA BOTTEGA DELLE CARNI S.A.S.</b><br><b>DI FASANO ALESSANDRO</b>   |
| <b>ISTRUZIONE</b><br><b>1999</b>   | <b>Diploma di scuola secondaria</b><br><b>Ippisar "Eleonora Ruffini"</b><br><b>Arma Di Taggia (Im)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso biennale promosso dalla comunità europea presso l'istituto alberghiero Stage internazionale promosso dalla comunità europea sulla cucina mediterranea Greca Francese e Italiana presso il comune di Sospel (Nizza Francia)</li> <li>• Concorso Nazionale di cucina per scuole Alberghiere La Conca d'Oro Presso l'istituto alberghiero di Recoaro Terme: Primo Classificato</li> <li>• Qualifica conseguita : <b>Diploma di Tecnico Dei Servizi Della Ristorazione</b></li> </ul> |

Tecnico e Organizzatore dei Menù Rotativi

**Corso Professionale AIBES sez. di Sanremo di primo e secondo livello: merceologia; Mescita e miscelazione.**

Diploma Rilasciato Dall'absolut Accademy nell'ambito del corso AIBES di mescita e miscelazione sulla specifica lavorazione della Wodka.

**Corso di primo Livello Fisar, con la serie intenzione di completare l'iter per conseguire anche i successivi livelli.**

In riferimento alla legge 196/2003 autorizzo espressamente l'utilizzo dei miei dati personali e professionali riportati nel mio curriculum vitae.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'A. Galli', is positioned in the lower right quadrant of the page.