

MICHELE CASAMASSIMA

Sommelier



DATI PERSONALI

Nato a Canosa di Puglia (BT)
il 09/05/1994
Nazionalità Italia
Telefono 3297438959
Indirizzo e-mail michele.casamassima.1994@gmail.com
Indirizzo Via Giovanni Falcone 44 Canosa di Puglia
C.F. CSMMHL94E09B619S

ESPERIENZA LAVORATIVA

- **Chef de rang**

Tritone Luxury Hotel Thermae & Spa ***** (12/09/2020-31/10/2020)
Città Abano terme (PD)
Paese Italia

Gestione autonoma di un rango.

- **Chef de rang e assistant sommelier**

Castel Monastero *** LHW** (01/07/2020-10/09/2020)
Città Castelnuovo Berardenga (SI)
Paese Italia

Inizialmente completa gestione di un rango della sala.
Successivamente ho affiancato il Sommelier, con questa collaborazione ho sviluppato un'ottima capacità di vendita e un'ulteriore conoscenza, occupandomi inoltre dell'organizzazione della cantina e della carta dei vini.

- **Chef de rang**

Castello di Velona Resort, Thermal Spa & Winery *** LHW**

(15/09/2019-15/01/2020)

Città Castelnuovo dell'Abate (SI)

Paese Italia

Oltre alla gestione autonoma di un rango, mi sono occupato di dirigere due commis de rang in tutto il tempo lavorativo. Qui ho sviluppato le capacità del servizio al guéridon, in particolare dello sporzionamento del pesce.

- **Responsabile di sala**

La Preule (18/12/2017-13/09/2019)

Città Canosa di Puglia

Paese Italia

Completa gestione della sala e della brigata. Gestione degli ordini.

In quanto unico sommelier del ristorante mi sono occupato della cantina e della carta dei vini, con un'attenta ricerca delle etichette. Contatto diretto con rappresentanti e produttori. Collaborazione con la cucina nel creare un menù con abbinamento cibo vino.

- **Responsabile di sala** (25/07/2017-15/09/2017)
- **Responsabile di sala** (22/05/2016-15/09/2016)
- **Chef de rang** (22/05/2015-15/09/2015)
- **Chef de rang** (22/05/2014-15/09/2014)
- **Commis de rang** (05/07/2013-31/08/2013)
- **Commis de rang** (01/07/2012-07/09/2012)

Hotel San Giorgio Savoia ***

Città Bellaria Igea Marina (RN)

Paese Italia

Prima esperienza lavorativa, con una crescita progressiva da commis di sala fino a diventare responsabile di sala, occupandomi dell'organizzazione della sala e dell'accoglienza.

- **Cameriere**

Hotel Cesa Padon * (19/12/2015 -31/03/2016)**

Città Livinallongo del Col di Lana (BL)
Paese Italia

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Sommelier AIS (2018)

Indirizzo- Barletta

- Istituto- Tecnico dei servizi della ristorazione (2008/2013)

Indirizzo- Canosa di Puglia

Classificazione nazionale- IISS Einaudi

CAPACITA' LINGUISTICHE

Lingua madre:

Italiano

Inglese:

ASCOLTO: B2; LETTURA: B2; COMPrensIONE: B2

PRODUZIONE ORALE: B1; INTERAZIONE ORALE: B1.

Francese:

ASCOLTO: B2; LETTURA: B2; COMPrensIONE: B2

PRODUZIONE ORALE: B1; INTERAZIONE ORALE: B1.

PATENTE DI GUIDA: B

COMPETENZE

Ottime conoscenze gestionali e organizzative acquisite sin dalla prima esperienza in hotel. Crescita progressiva nel mondo della ristorazione fino ad arrivare a gestire in modo completamente autonomo una sala. Grazie alle mie esperienze lavorative ho acquisito la capacità di lavorare in squadra per raggiungere obiettivi.

COMPETENZE PROFESSIONALI

Mi contraddistingue la passione per il mio lavoro che mi ha permesso di conoscere nuovi posti e diversi tipi di ristorazione con diversi stili di cucina. Mi piace mettermi in gioco, infatti ho deciso di diplomarmi come Sommelier, ampliando la mia conoscenza dei vini e territori.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel curriculum vitae ai sensi del decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196 e del GDPR (regolamento UE 2016/679).

MICHELE CASAMASSIMA