

GIAMPAOLO SCARFI'

Nato il 18/11/1982 a Rieti

E-mail: giampaoloscarfi@yahoo.co.uk

Cellulare: +971529243529



PROFILO

19 anni di esperienza in Hotel 5 stelle, ristoranti stellati, catering, navi da crociera e pre-openings. Specializzato nel massimizzare i revenue analizzando e sviluppando i menu con controllo P&L. Orientato nel sviluppare attività commerciali attraverso market intelligence e focalizzato sulla soddisfazione degli ospiti e acquisizione nuova clientela. Appassionato nel sviluppare il team per assicurarsi che le persone lavorino al meglio nel massimizzare i revenue. Eccellenti capacità comunicative e di leadership.

ESPERIENZE LAVORATIVE

Cluster Food & Beverage Manager

Hilton Al Habtoor e V Hotel Curio Collection by Hilton - Dubai - Novembre 2019 ad Oggi

1364 camere, 10 outlets, 8 sale per eventi fino a 2500 PAX

- Gestione del dipartimento F&B con 10 outlets che generano \$ 21 milioni all'anno
- Sviluppo e strategia del dipartimento F&B con piano d'azione per vendite e marketing
- Gestione forecast e budget, P&L, food & beverage cost e costo del personale
- Gestione di 250 dipendenti, incaricato all'assunzione, della formazione e dello sviluppo del team
- Sviluppo liste vini e bar e coordinarsi con Executive Chef sulla preparazione dei menu
- Obiettivi raggiunti: Budget raggiunto con piu' di \$150K in Q1. Negoziato tutti i prezzi delle bevande con i fornitori.

Restaurant General Manager

Hilton Jumeirah Beach & Resort – Dubai - Maggio 2017 Novembre 2019

399 camere, 8 outlets, 5 sale per eventi fino a 200 PAX e catering esterni fino a 1500 PAX

- Gestione di 2 outlets che generano \$ 3 milioni all'anno
- Responsabile dei menu vini e bevande
- Gestione di 25 persone e incaricato al reclutamento e formazione del team
- Promuovere i social media e le attività di marketing di F&B con oltre 6K database
- Coordinare con lo Chef tutte le proposte di menu per le vendite
- Obiettivi raggiunti: Budget raggiunto con piu' di \$50K. Diminuzione stock vini da \$280K a \$150K.

Assistant Restaurants Operations Manager

The Ritz London– Londra - Settembre 2015 Maggio 2017

136 camere, 5 outlets, 4 sale per eventi fino a 300 PAX

- Gestione di 3 aree del dipartimento F&B: ristorante, banchetti e cigar lounge
- Lavorare nel rispetto del budget con KPI nel massimizzare i revenue
- Gestione eventi, acquisire nuova clientela e guidare gli ospiti con offerte F&B
- Coordinarsi con Wine Manager per l'implementazione di nuovi vini e costi con inventario
- Responsabile di 40 persone del reclutamento con trainings in conformità con LQA e guida Michelin.
- Obiettivi raggiunti: Budget raggiunto con piu' \$1.2 Milioni. Una stella Michelin. Incrementato LQA da 91% a 98%.

Food & Beverage Director

Costa Crociere Carnival Corporation - Luglio 2010 Settembre 2015

612 cabine, 10 outlets, 9 bar e 6 cucine

- Direzione, pianificazione e supervisione del servizio F&B
- Lavorare con budget, KPI e massimizzare l'aspetto finanziario del dipartimento F&B
- Valutare l'impatto della scelta del menu sulla redditività
- Sviluppo di un nuovo progetto neo collection in coordinamento con corporate office
- Individuare le esigenze di formazione per sviluppare oltre 250 dipendenti
- Obiettivi raggiunti: Raggiunto un 20% in piu di revenue rispetto al budget. Pre-aperture di due navi.

Restaurant & Maitre Banquet

Alisal & Federico Salza Catering – Roma e in Italia- Giugno 2008 Luglio 2010

Pre-opening di Villa Borghese Hotel Wellness & Spa, 50 camere, 3 outlets, catering fino a 1500 PAX

- Gestione delle operazioni F&B dell'Hotel
- Supervisione di 15 persone
- Assistere il direttore ai banchetti nel supervisionare tutte le operazioni e servizio catering
- Pianificare il personale in base a banchetti con assunzioni e formazione fino a 100 persone
- Guidare gli ospiti con menu, abbinamenti vini incluso di setup
- Obiettivi raggiunti: Pre-apertura Hotel, supervisione di banchetti oltre 1500 PAX

Assistant Restaurant Manager

Ristorante Fiore – Londra - Giugno 2006 Giugno 2008

Ristorante Italiano fine dining

- Assistere il Direttore del Ristorante e lo Chef / proprietario Umberto Vezzoli nelle operazioni quotidiane
- Responsabile dei turni del personale e dei trainings a 20 persone
- Gestione e sviluppo menu vini e bar
- Responsabile dell' inventario
- Obiettivi raggiunti: Riduzione dello stock dei vini del 40%, 4 forchette nella guida Michelin.

Head Waiter

The Ritz London – Londra - Luglio 2003 a Giugno 2006

136 camere e suite, 4 outlets, 4 sale per eventi fino a 300 PAX

- Obiettivi: 2 AA rosette. Vari eventi con la famiglia reale britannica.

Chef de Rang

St. Regis, Starwood Hotel & Resort - Roma- Febbraio 2000 a Maggio 2003

134 camere, 4 outlets, 6 sale per eventi fino a 900 PAX

- Obiettivi raggiunti: Prima esperienza della mia carriera grandi eventi con attori Hollywood, ambasciate e politici.

KEY SKILLS

F&B Management

Banquet Management

Inventory Management

Guest Management

Pre - Opening

F&B Sales and Marketing

P&L Management

Budget & Forecast Management

Leadership & Training Management

Microsoft Office

EDUCAZIONE E CERTIFICATI

Level 2 Hilton 2018 Dubai

Health and Safety Hilton 2018 Dubai

Health, Safety, First Aid 2013 Anzio

Corsi di gestione e amministrazione alberghiera 2010 J&W University Miami

Culinary Arts 2005 Londra

Diploma in gestione alberghiera 2003 IPSSAR Roma

LINGUE

Madre lingua Italiana

Inglese fluente parlato e scritto

Francese moderato parlato e scritto

Acconsento al trattamento dei dati personali ai sensi del DL 196/03 sulla privacy
Roma, 6 luglio 2020 Giampaolo Scarfi'

GIAMPAOLO SCARFI'