

**Curriculum Vitae
Europass****Informazioni personali**

Nome Cognome **DAVIDE VALZI**
Indirizzo VIA Alessandro Astesani 54, 20161 MILANO (MILANO) - ITALIA
Telefono 3315390020
E-mail davide.valzi@hotmail.it
Data di nascita 05/01/1999
Cittadinanza ITALIA
Sesso Maschile
Patente B

Istruzione e formazione**Diploma di scuola
secondaria superiore****Istituto di Istruzione Superiore Paolo Frisi** di MILANO (MI)

Diploma di istruzione professionale, settore Servizi, indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, filiera Servizi di sala e di vendita

Area della scuola Tecnologica
Tipo Scuola Statale
Anno di diploma 2018
Voto di diploma 76 su 100
Crediti formativi 17 su 25
Privatista No

**Altra attività di qualificazione
professionale**

Ente Associazione Italiana Sommelier "AIS Milano"
Corso Sommelier
Anno inizio 2019
Anno fine 2020
Durata in mesi 8

Studi all'estero

Paese di studio all'estero **REGNO UNITO**
Descrizione Settimana intensiva a Londra (UK) della durata di 7 giorni, presso casa-famiglia.
Anno di inizio 2017
Durata del periodo di studio 1
(in mesi)

**Esperienze di lavoro,
stage e tirocini**

Date	5/2015 - 9/2015
Lavoro o posizione ricoperti	Catering e banqueting
Principali attività e responsabilità	Occuparsi del buffet, dello sbarazzo e della preparazione dell'evento nel suo complesso.
Competenze acquisite e obiettivi raggiunti	Competenze organizzative degli eventi di catering e banchettistica; e capacità di allestimento totale delle location.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Il grappolo eventi , CORMANO (MI) - ITALIA
Tipo di attività o settore	commercio, alberghi, pubblici esercizi
Assunto come	collaboratore coordinato e continuativo
Coerenza con gli studi	No
Date	5/2015 - 5/2015
Lavoro o posizione ricoperti	Albergo 3 stelle
Competenze acquisite e obiettivi raggiunti	Capacità di mettere in pratica i differenti stili di servizio (all'italiana, all'inglese, alla francese e alla russa) e di effettuare le diverse mise en place.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Hotel Ben Hur , CESENATICO (FC) - ITALIA
Tipo di attività o settore	commercio, alberghi, pubblici esercizi
Tipo di contratto	Stage
Assunto come	stagista / tirocinante
Coerenza con gli studi	Sì
Date	5/2016 - 7/2016
Lavoro o posizione ricoperti	Albergo 4 stelle lusso con sala congressuale
Principali attività e responsabilità	Stagista presso la sala ristorante e presso il centro congressi con mansioni che vertevano su attività di banchetti, servizio al tavolo e bar a contatto diretto con il cliente.
Competenze acquisite e obiettivi raggiunti	Capacità di rapportarmi, dialogare e soddisfare differenti tipi di clientela.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	NH Hotel Congress Centre, ASSAGO (MI) - ITALIA
Tipo di attività o settore	commercio, alberghi, pubblici esercizi
Tipo di contratto	Stage
Assunto come	stagista / tirocinante
Coerenza con gli studi	Parzialmente
Date	6/2016 - 8/2018
Lavoro o posizione ricoperti	Ristorante pizzeria
Principali attività e responsabilità	Occuparsi del cliente nel suo totus, soddisfacendo ogni sua richiesta.
Competenze acquisite e obiettivi raggiunti	Prendere le comande, saper ascoltare il cliente riuscendo a soddisfare attraverso consigli e opinioni le sue richieste, maestria di vendita dei prodotti in loco, gestire e organizzare banchetti cerimoniali e cene aziendali, effettuare servizi di sbarazzo al tavolo, capacità nello sfilettamento del pesce davanti al cliente e destrezza nel proporre menù alternativi affini ai gusti della clientela.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	La Pianta , MILANO (MI) - ITALIA
Tipo di attività o settore	commercio, alberghi, pubblici esercizi
Assunto come	lavoro senza contratto/non regolamentari
Coerenza con gli studi	Parzialmente
Date	5/2017 - 7/2017
Lavoro o posizione ricoperti	Ristorante & Wine bar
Competenze acquisite e obiettivi raggiunti	Accurata conoscenza di una parte dei vini italiani, acquisizione dei diversi metodi di conservazione e di produzione del vino e abilità negli abbinamenti cibo-vino.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Tropeano di-vino, GERMANIA
Tipo di attività o settore	commercio, alberghi, pubblici esercizi
Tipo di contratto	Stage
Assunto come	stagista / tirocinante
Coerenza con gli studi	Parzialmente
Date	9/2018 - OGGI
Lavoro o posizione ricoperti	Ristorante

Principali attività e responsabilità Da settembre 2018 commis di sala, all'occasione chef de range. Servizio spezzato, pranzo e cena (10:30-15:30; 18:30-00:30 circa). Effettuare servizio al tavolo all'italiana, servizio di sbarazzo, portare i piatti dal pass allo chef de range, effettuare carichi di acqua e vino, gestire la cantina vini, effettuare il servizio del vino presentando la bottiglia al cliente e le caratteristiche di essa, effettuare servizio di mescita del vino (fermi e spumante-champagne), accoglienza del cliente e apparecchiare la sala. Da settembre 2019 chef de range e dopo il conseguimento del diploma "AIS" da gennaio 2020 Sommelier. Proposta, stesura e presentazione della carta Vini.

Competenze acquisite e obiettivi raggiunti Nozioni riguardanti il mondo delle ostriche, dei molluschi, dei crostacei, dei frutti di mare e del pesce, presentazione delle diverse e innumerevoli tipologie di ostriche, conoscenza approfondita di vini bianchi, spumanti e champagne; gestione delle comande tramite sistema informatico, capacità di relazionarsi a diversi target di clienti con different esigenze.

Nome e indirizzo del datore di lavoro A' Riccione Bistrot , MILANO (MI) - ITALIA

Tipo di attività o settore commercio, alberghi, pubblici esercizi

Tipo di contratto Tempo indeterminato

Assunto come impiegato o intermedio

Coerenza con gli studi Parzialmente

Competenze Linguistiche

Madrelingua Italiano

Altre lingue

Autovalutazione

Livello europeo()*

Inglese

Comprensione				Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale		B1	Utente autonomo
B1	Utente autonomo	B1	Utente autonomo	B1	Utente autonomo	B1	Utente autonomo		

Competenze Digitali

Scheda di autovalutazione (https://europass.cedefop.europa.eu/sites/default/files/dc_-_it.pdf)

Elaborazione delle informazioni: Utente Autonomo

Comunicazione: Utente Avanzato

Creazione di Contenuti: Utente Base

Sicurezza: Utente Base

Risoluzione di problemi: Utente Base

Capacità e competenze sociali

Doti di ascolto, capacità di soddisfare le richieste del cliente, saper presentare le proprie idee senza andare in conflitto con quelle altrui, conoscenza del linguaggio verbale e non verbale, attitudine nell'adattamento a luoghi e situazioni.

Capacità e competenze organizzative

Organizzare il lavoro nel tempo a disposizione e prestabilito, raggiungere gli obiettivi prefissati, precisione e attenzione ai dettagli, destrezza nel lavorare in situazioni di stress dovuto al rapporto con una clientela esigente e efficienza nello stilare planning lavorativi di differenti categorie.

Capacità e competenze tecniche

Uso abituale del computer, tablet e smartphone, oltre che di internet e posta elettronica. Buona conoscenza dei programmi Word, Excel e PowerPoint.

**Altre capacità e
competenze**

Capacità di apprendere ed imparare rapidamente nuove nozioni riguardanti settori di mio interesse, disponibilità a lavorare in differenti campi, motivato a lavorare e ad imparare per un processo di continua crescita personale, disponibile a frequentare corsi di specializzazione per interesse personale o su richiesta esplicita dell'azienda, aperto a continui aggiornamenti e formazioni in tutto ciò che concerne il settore alberghiero.

Hobby

Cucina, interesse per le automobili, viaggiare, propensione per la fotografia e passione per l'enologia.

Intenzioni future

Intenzione di continuare gli studi

Si

Attività prevalente

altre attività di qualificazione professionale

**Settore economico in cui si vuol
trovare un lavoro**

Prima scelta

commercio, alberghi, pubblici esercizi

Seconda scelta

servizi turistici

Il presente curriculum vitae contiene informazioni riservate raccolte dall'Associazione AlmaDiploma. È vietata la riproduzione, parziale o completa e la diffusione a terzi.

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel presente curriculum vitae ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. 196/2003 e dell'art. 13 del Regolamento UE (GDPR) 679/2016.