

FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	Marco Virgilio
Indirizzo	Firenze
Telefono	320/2791398
E-mail	virmarco@gmail.com
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	14/02/1990

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Date	01/10/2012 - 30/06/2014
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	AIS (associazione italiana sommelier)
• Principali materie / oggetto dello studio	Tecniche di servizio, nozioni sul mondo del vino, Italia, Europa; Francia

• Qualifica conseguita	SOMMELIER
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Terzo livello

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

ESPERIENZA LAVORATIVA

22-09-2017 - 22-01-2018

Ristorante Ora D'aria (Firenze)

Ristorante 1 stella Michelin

chef de rang - Sommelier

Gestione del servizio in sala

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

ESPERIENZA LAVORATIVA

27-05-2017 - 30-08-2017

Villa la Vedetta(Firenze)

Maitre Daniele Campanella

Hotel/ristorante

sommelier/chef de rang

Allestimento eventi ricettivi

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

ESPERIENZA LAVORATIVA

01-09-2014 - 02-01-2017

Borgo San Jacopo (Firenze)

Ristorante 1stella Michelin

sommelier/chef de rang

Affiancamento al 1 sommelier

Presenza degli ordini e gestione del proprio rango

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

ESPERIENZA LAVORATIVA

01-09-2011 - 31-08-2014

Il grillo (Firenze)

Ristorante

Chef de rang

Addetto alla cassa e al servizio in sala

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

ESPERIENZA LAVORATIVA

20/02/2011 - 20/07/2011

Nove merli (Piossasco)

Castello/Ristorante

Aiuto cuoco

Preparazione grandi eventi con cucina a la carte

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

14/11/2010 - 04/12/2010

Scuola studio Cambridge(kaplan)

Inglese

Attestato di frequenza

2° livello

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

ESPERIENZA LAVORATIVA

11/05/2010 - 30/09/2010

Hotel Montemerlo (Grosseto)

Hotel Ristorante ****

Cuoco primi piatti

Preparazione primi piatti e contorni

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

ESPERIENZA LAVORATIVA

Stagione estiva 2007/2008

Hotel Giardino (Numana)

Hotel Ristorante

Cameriere sala

Ordinazioni e sbarazzo

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Anno scolastico 2008/2009

ALBERGHIERO

Tecnico dei servizi ristorativi cucina/
sala

Diploma alberghiero

Quinto anno

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

Italiano

ALTRE LINGUA

inglese
eccellente
buono
buono