

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome SIMONE CECCARELLI
Indirizzo VIA NINO BIXIO 60
Telefono 075-397133 - 329.53.15.211
Fax
E-mail draki.simone@email.it

Nazionalità Italiana

Data di nascita 07/01/1973

Studi Istituto tecnico industriale Enrico Fermi , Perugia

ESPERIENZA LAVORATIVA

(01/2015) Ristorante Il Norcino
Direttore del ristorante , responsabile di sala e gestione dipendenti

•(05/2011) DIRETTORE DEL RISTORANTE, GESTIONALE DELLA SALA E DEI DIPENDENTI

Borgo dei Conti Resort Monte Petriolo
Responsabile organizzazione eventi

/2009-04/2011) Ristorante la Galleria di Milano
Responsabile di Sala

(06/2009-11/2009) L'Oste del Teatro
Responsabile di Sala e responsabile di sviluppo e gestione dei rapporti con la clientela

(02/20009-05/2009) Ristorante il Giglio Rosso
Responsabile di Sala

(09/2006-01/2009)

Hotel Sporting Mirasole e Tre Golf Hotel
Vicedirettore

Bar Ristorante Fritz (02/1999-07/2006)
Titolare

Dal 1994 al 1999 sono stato responsabile dell'azienda di famiglia "Ceccarelli Group srl" nel settore tessile.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

(11/2010-03/2011)

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

Istituto Tecnico industriale Enrico Fermi, Perugia

Diploma Istituto Tecnico

40/60

(01/2011)

Giove Informatica, Marsciano
Operatore Personal Computer (Office Automation, Internet e posta elettronica)

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali

MADRELINGUA

Italiana

ALTRE LINGUE

FRANCESE

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

buono

buono

buono

INGLESE

buono

buono

Capacità di lettura

Capacità di scrittura

Capacità di espressione orale

buono

CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI

Empatia e capacità di comunicazione nelle relazioni con le persone;
Prontezza ed efficacia nei rapporti con clienti e colleghi;
Senso del dovere, passione e dedizione per il lavoro.

CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE

Ho imparato a progettare e gestire attività e piani di lavoro, negli ultimi anni ho consolidato rapporti di collaborazione per organizzazione di eventi con Master chef di pasticceria " Enrico Parassina" e con Master chef " Filippo La Mantia". Collaboro inoltre con il responsabile immagine " Giuseppe Ceccarelli" per tv Mediaset, per moda Vogue Uomo e, nel campo della ristorazione con l'Università dei Sapori di Perugia, per la quale lo sviluppo di un progetto di collaborazione fra Regione Umbria e Lombardia.

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE

*Con computer, attrezzature specifiche,
macchinari, ecc.*

Conoscenza di Internet e principali programmi informatici (Office: Word, Excel, Power Point);

PATENTE O PATENTI

Patente B

Si autorizza il trattamento dei dati personali secondo le disposizioni della legge 675/96.

In fede,

Simone Ceccarelli