



Curriculum Vitae Davide NEVOSO

INFORMAZIONI PERSONALI

indirizzo
telefono
mail

nazionalità
data nascita

Via Silvio Pellico n.40 - 20024 Garbagnate Milanese (MI)
mobile: +39 333 8108394
labrasserie@live.it

Italiana
5 agosto 1985 - Milano

CV IN SINTESI

Ho iniziato la mia attività, nel settore ristorazione, durante il periodo delle scuole superiori. Ho svolto incarichi a responsabilità operative, organizzative e gestionali crescenti: dal cameriere alla direzione di un ristorante; quest'ultimo ruolo per l'Associazione Club House di Saronno.

Ho svolto attività per piccoli e grandi gruppi, anche 700 pp.

Nel 2010 ho aperto un mio ristorante, La Brasserie, a Saronno.

Durante questi ultimi anni ho avuto modo, nel biennio 2014-16, di svolgere anche un'attività di docente nel corso triennale di Qualifica di Operatore della Ristorazione relativamente alla materia sala bar.

Nel 2015, in occasione dell'Expo, ho gestito un corso "sala bar" organizzato da IAL in collaborazione con Manpower.

ESPERIENZE LAVORATIVE

marzo 2019
a tutt'oggi



Fabbrica di Pedavena - Cesate (MI)

Direttore Ristorante

Essendo una realtà molto grande, ho svolto un ruolo gestionale-amministrativo fondamentale soprattutto in relazione all'*ottimizzazione del labour cost*, con particolare attenzione all'ingegnerizzazione dei processi produttivi, ho curato le statistiche di incasso e definito i piani di sviluppo. Inoltre, ho svolto un ruolo manageriale prioritario nella gestione del personale: dalla cura della loro selezione, formazione e motivazione all'introduzione di un sistema automatizzato per la gestione turnistica.

agosto 2018
al febbraio 2019



Club House - Saronno (VA)

Direttore Ristorante

Ho seguito i lavori, ho diretto l'avviamento: dalle scelte organizzative e logistiche alla definizione dell'organico; con relativa selezione del personale.

luglio 2010
giugno 2018

La Brasserie di Davide Nevoso - Saronno (VA)

Titolare Ristorante - Banqueting & Catering



Ho avuto modo di occuparmi sia della ristorazione classica, sia di sviluppare attività a tema (serate/aperitivi in musica / culturali /tradizionali...), sia di grandi feste (Natale, Capodanno, Halloween, ...), sia di ricorrenze dei clienti (compleanni, battesimi, comunioni, feste di laurea, ...)

Nel frattempo ho sviluppato un'attività di Banqueting & Catering. In tal senso ho lavorato sia sul territorio di Saronno (Cinema Pellico, per alcune iniziative di negozi, notti bianche ...) sia con grandi aziende (Affinion International srl, Canon S.p.A., Ocè S.p.A. kpmg S.p.A. ...)



Inoltre, nel biennio **2014-2016**, ho svolto attività di docente di sala bar al corso triennale di Qualifica Professionale di Operatore Addetto alla Ristorazione e al IV anno di Specializzazione presso IAL Lombardia - sede Saronno. Ho svolto lezioni teoriche e pratiche. Le esercitazioni venivano svolte presso il Ristorante La Brasserie; oggi anche sede di tirocinio.

Nel 2015, in occasione dell'Expo, ho gestito un corso "sala bar" (80 ore), organizzato da IAL in collaborazione con Manpower, per il personale da impiegare nella manifestazione.

giugno 2008
novembre 2009



Club House - Saronno (VA)

Ho svolto vari ruoli a responsabilità crescenti:

- Maître
- Food & Beverage Manager occupandomi della gestione del personale, dell'approvvigionamento, del controllo qualità di produzione e distribuzione cibi
- Direttore

settembre 2007
giugno 2008



Blue note S.r.l. - Milano

Ho svolto ruoli a responsabilità crescenti :

- Chef de Rang
- secondo Maitre e gestore della cantina

giugno 2007
settembre 2007

Club House - Saronno (VA)

Chef de Rang

novembre 2006
maggio 2007

Freelance - ho collaborato, in qualità di cameriere, Chef de Rang, organizzatore di catering (anche per 700 pp.) con :

- **Blue note S.r.l.** - Milano
- **FM Catering** - Milano
- **Ristorante Mediterranea** - Milano
- **Ristorante Potpourri** - Milano

Durante il periodo scolastico, alla ricerca di una certa autonomia economica, ho svolto attività lavorative nell'area ristorazione, con una società (Greenland di Limbiate) che mi ha permesso di sperimentarmi, a responsabilità crescenti, in più settori, sia in termini organizzativi, sia gestionali.

maggio 2002
ottobre 2006

Greenland S.r.l. - Limbiate (MI)

Nonostante la giovane età, ho svolto diverse mansioni a responsabilità crescenti, in termini prima operativi, poi organizzativi e gestionali per le diverse attività gestite dalla società

- **Ristorante pizzeria Chalet del laghetto** - Limbiate (MI) - cameriere
- **Bar dell'ippodromo di San Siro** - Milano - barista
- **Parco gonfiabili Ippolandia** - Milano - organizzatore
- **Ristorante del Trotto** - Milano - direttore di sala

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

luglio 2006

Diploma di Stato - Ragioneria - Istituto Giovanni Paolo II - Roma
Votazione 70/100

ottobre 2006

Università degli Studi di Milano - immatricolazione corso di laurea in Informatica

SPECIALIZZAZIONI

settembre 2010

AIS - Associazione Italiana Sommelier - Cernobbio (CO)
primo e secondo livello di Sommelier

AGGIORNAMENTI

dicembre 2009

Planete one S.r.l. - Milano
Corso base Bartender

ottobre 2011

Studio Cafiero S.r.l. - Milano
Lavorare per progetti - 3 gg formativi

aprile 2015

Studio Cafiero S.r.l. - Milano
La fidelizzazione del cliente - 3 gg formativi

CONOSCENZE LINGUISTICHE

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

inglese

capacità lettura
eccellente

capacità scrittura
buono

capacità espressione orale
buono

tedesco

elementare

elementare

elementare

francese

elementare

elementare

elementare

PATENTE B

**CAPACITÀ E COMPETENZE
INFORMATICHE**

Pacchetto Office - SAP Business - SQL - Visual Basic - Gestionali di cassa

**CAPACITÀ E COMPETENZE
PERSONALI**

Orientato al Project Management e al Problem Solving, sono determinato nel raggiungimento degli obiettivi. Fondamentali per me gli step organizzativi del "chi fa/che cosa/quando/in quanto tempo/ con quali risorse".

Nel corso delle mie esperienze professionali e del tempo libero ho avuto modo di sviluppare capacità gestionali che mi permettono, oggi, di svolgere al meglio la mia professionalità.

Sono, inoltre, persona attenta ai bisogni e alle esigenze del cliente, e tendo sempre a trovare strade per soddisfarli.

Curriculum aggiornato in data 28 agosto 2020

Consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, per la creazione ed uso di atti falsi, di cui all'art. 76 del DPR 445/00, dichiaro che quanto sopra corrisponde a verità, inoltre autorizzo al trattamento dei miei dati personali in conformità con quanto previsto dal Decreto Legislativo 196/2003.

Daide Nevoso