



PROFILO

Persona con una forte esperienza nel **Food & Beverage**. Nelle mie esperienze, ho avuto il piacere di lavorare con colleghi di diverse nazionalità e ottenere successo a contatto con clienti esigenti. Buona capacità di comunicazione e buona presenza. Sono una persona empatica, con esperienza nella gestione della brigata di sala e del servizio, garantendo sempre un buon servizio con disponibilità, serenità e puntualità. Gestisco un team di lavoro delegando il lavoro necessario. Conoscenza sui vini e sul reparto bar, capacità di gestire banchetti e reparto room service, conti e occuparmi di eventuali richieste o problematiche relative al servizio, capacità di seguire un servizio e il personale che ne fa parte ottenendo la soddisfazione del cliente. Ottime capacità organizzative e di problem solving.

CONTATTO

CURRICULUM VITAE REDATTO AI SENSI DEGLI artt. 21 e 47 D.P.R. 28\12\2000, N.445

Il sottoscritto Mascoli Giuseppe nato a Corato il 08\08\1963, c.f. [REDACTED] residente a Corato (BA) in [REDACTED] consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere o uso di atti falsi, richiamante dall'art. 76 del D.P.R. 445\2000.

GIUSEPPE MASCOLI

Nato il 08/08/1963 a Corato (BA)

Residente [REDACTED]

ISTRUZIONE

Scuola convittuale alberghiera Hotel degli Aranci Rodi Garganico (FG)

Certificato HCCP

ESPERIENZE PROFESSIONALI

- Da Aprile 2023 a Ottobre 2025, Maitre, Hermitage Isola d'Elba
- Da Aprile 2021 a Ottobre 2022 Maitre, Hotel Biodola Isola d'Elba
- Da Luglio 2020 a Ottobre 2020 Maitre, Ristorante Taverna Sforza-Andria (BT)
- Da Maggio a Settembre 2019 Maitre, Hotel Don Diego Costa D'Orata - Porto San Paolo, Sardegna.
- Da Maggio 2015 a Ottobre 2018 Maitre, Park Hotel Baja Sardinia, Costa Smeralda.
- Da Dicembre 2014 a Gennaio 2015 Hotel Cristallo Cortina
- Da Maggio 2014 a Ottobre 2014 Maitre, Hotel le Palme Giardini di Porto Cervo - Costa Smeralda
- Da Febbraio 2000 a Febbraio 2014 Maitre, Sheraton Nicolaus - Bari
- Da Novembre 1991 a Febbraio 2000 Chef de rang, Sheraton Nicolaus- Bari.
- Da Maggio 1991 a Settembre 1991 Chef de rang, Hotel Ottagono-Andria (BT)
- Da Maggio 1990 a Settembre 1990 Chef de rang, Palace Hotel Pizzomunno - Vieste (FG)
- Da Aprile 1989 a Settembre 1989 Chef de rang, Palace Hotel Pizzomunno-Vieste (FG)
- Da Gennaio 1988 a Ottobre 1988 Chef de rang, Ristorante la Forchetta . Frankfurt a main
- Da Aprile a Ottobre 1987 Chef de rang, Hotel Chiaia di Luna -Isola di Ponza

- 📅 **Da Giugno a Settembre 1986** Demy Chef de rang, Hotel Sant'Andrea – Gatteo a Mare
- 📅 **Da Giugno a Settembre 1986** Demy Chef de range, Hotel Sant'Andrea – Gatteo a Mare.
- 📅 **Da Ottobre 1984 a Maggio 1985** Comiss, Ristornate San Remo – Frankfurt a Main
- 📅 **Da Giugno a Settembre 1984** Commiss, Hotel Sant'Andrea – Gatteo a Mare.
- 📅 **Da Aprile 1982 a Marzo 1983** Servizio Militare- Caporeale Maggiore
- 📅 **Da Dicembre 1981 ad Aprile 1982** Commis, Hotel Europa Davos – Svizzera
- 📅 **Da Dicembre 1980 ad Aprile 1981** Comiss, Hotel Derby – Davos Svizzera
- 📅 **Da Dicembre 1979 a Giugno 1980**, Commis, Ristorante San Remo- Frankfurt a Main

COMPETENZE INFORMATICHE: SISTEMI OPERATIVI-
PROGRAMMI COMUNI- GESTIONE DELLA POSTA ELETTRONICA

LINGUE:

- ITALIANO: MADRELINGUA
- INGLESE: LIVELLO BASE
- TEDESCO: LIVELLO MEDIO

PATENTE B e automunito

CAPACITA' PERSONALI: ascolto attivo, empatia, leadership, adattamento e flessibilità, risoluzione dei conflitti, comunicazione, orientamento al cliente, team-work, capacità organizzative.


