

CURRICULUM VITAE

NOME **MAURO**

COGNOME **BRAMATI**

NATO IL 25 FEBBRAIO 1971 A VIMERCATE (MI)

Autorizzo trattamento dei miei dati in base a 196/2003

ESPERIENZE LAVORATIVE

Dal 2022 responsabile servizi di ristorazione presso soc. refectio srl, gestione impianto sanitario e impianto scolastico,400 coperti gg,

Dal 2021-2022 Chef di cucina per ristorante presso soc.tà BALENCIAGA ,120 coperti al giorno

2020- volontario in ambulanza presso p. Assistenza Monsummano terme

2019- 2020-sous chef c/o La cascina igea Montecatini terme,e Consulente per gruppo G. Makkos presso wedding restaurants Piermont e Venetian Babylon long islad N.Y.

Dal settembre 2018 consulente per Vi.Co.ok(con propria srl) resp. ristorazione c/o mensa Art Lab Gucci –Scandicci, Manager operativo con 24 dip. E 750 coperti giornalieri, gestione totale impianto, e relativo conto economico.

2012-giugno 2018 Imprenditore sett. Produz/Commercio detergenti professionali per settore ristorazione collettiva,con 3 dip. (Attività ceduta)

- ***5 novembre 2007/2012*** assunzione come Responsabile di Ristorazione per Serist s.p.a.24 dipendenti diretti,presso cucina "Scuola Brigadieri e Marescialli" G.Mameli in Firenze ***.(sede operativa Toscana)***
- ***Marzo 2003 –settembre 2007*** Agente commercio Unilever Italia(toscana)
- ***20 dicembre 2001 al 22 marzo 2003*** Project leader Frozen per Unilever Italia per le regioni. Lombardia ovest –Piemonte sud- Liguria-toscana nord. Gestione di rete di concessionari Algida. Gestione /sviluppo nuovo progetto surgelati(start up),gestione di n° 12 agenti di concessionari / distributori,realizzazione budget,formazione agenti,in store –demo presso end- user,creazione piani di incentivazione alle vendite,assistenza al sell- in e sell-out fatturato anno 2002 250,000 € circa (nuovo progetto)
- ***13 marzo 2000 al 19 dicembre 2001*** Venditore diretto per Unilever Italia per Genova e provincia ,gestione di circa 200(iniziato con 7) clienti suddivisi: 80% end-user ,20% trade ,D.O,cash and carry.

*Gestione e sviluppo area di competenza ,gestione fatturato,crediti,in store –demo,formazione venditori di grossisti e cash and carry.
Dipendente diretto 2° livello settore alimentare*

- **12 dicembre 1996 -2000** Direttore Servizi di Ristorazione presso Ospedale L. Sacco di Milano,per soc.coop. "La Cascina "a.r.l.,centro con capacità produttiva di circa 2200 pasti giornalieri gestione di 42 dipendenti diretti ,gestione acquisti derrate alimentari,gestione budget,gestione pubbliche relazioni,gestione piani di lavoro,turnazioni ,formazione del personale.
- **10 settembre 1993 al 10 dicembre 1996** Responsabile di produzione per Autogrill Spa(con funzione operative anche di cuoco) presso il punto vendita in Duomo Milano,circa 900 "passaggi" giornalieri,con mansione di resp. Acquisti ,gestione del personale,elaborazione ricette per nuovi menù
- **1 settembre 1988 al 03 settembre1993** cuoco e poi capocuoco per Serist spa prima presso "Canale 5" poi presso Osp San Raffaele ,nello specifico capocuoco per Dipartimento San Raffaele e Dabit centro ricerche,circa 850 pasti giornalieri,gestione di 17 dipendenti diretti,gestione di acquisti e tutto quello che prevede la figura di capocuoco

Corsi –**Corso di formazione forza vendita G.Kaeser (Unilever Italia)**

Corso D.lgs 81/08

Lingue- **inglese- buono,scritto e parlato**

Francese –scolastico

Istruzione: **Attestato Scuola Alberghiera A.Vespucci Milano cons.1988**

Curriculum vitae esplicativo e non esaustivo

Info aggiuntive: dal 2004 svolgo la professione saltuaria (ora molto più saltuaria vista la congiuntura economica) di formatore per conto di associazione di categoria Confartigianato - Confesercenti Toscana sede di Pistoia

nello specifico mi occupo di formazione di base di marketing e tecniche di vendita nel settore della produzione alimentare ho realizzato in collaborazione con Confesercenti sede di Pistoia corsi di formazione di cucina (150 ore) per soggetti disagiati e disoccupati per inserirli nel settore della ristorazione

Inoltre nel 1993 ho partecipato a corsi di formazione presso Soc. Lainox di Vittorio Veneto per l'apprendimento dell'utilizzo di nuove tecniche di cottura(a basse temperature e sottovuoto e l'utilizzo degli abbattitori di temperatura)chiaramente svolti in ambienti e con attrezzature della stessa Lainox