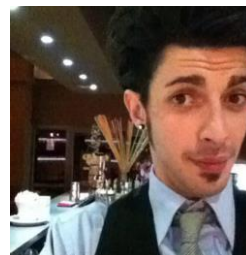


Nome: **ALESSANDRO** Cognome: **DE TOMA**

Nato a: Padova il: 1/9/1987

Residente in: Padova Saccolongo via: Montello n:17



Cellulare: 3476439731

e-mail: [ilfaina87@icloud.com](mailto:ilfaina87@icloud.com)

stato civile: celibe patente: cat.B

### **STUDI**

**2008** Maturità di **Perito in Elettrotecnica ed Automazione**, Istituto G. Marconi, Padova

**2006** Ha conseguito l'**Attestato di Operatore Elettronico**, Istituto E. Bernardi, Padova

### **FORMAZIONE PROFESSIONALE**

**2018** Corso di **Mixology** presso Bar Bellini Sole Lignano con **Samuele Ambrosi** (Campari Ambassador)

**2018** Corso di **Mixology** presso Bar Bellini Sole Lignano con **Charles Flamminio**

**2017** **Attestato di partecipazione** con **NonSoloFlair** di Udine a corso aggiornamento per **Jack daniel's**.

**2016** **Attestato di partecipazione** alla **Bacardi Competition** dove mi sono piazzato 8 di 76 Barman partecipanti.

**2015** **Attestato** di primo e secondo livello **A.I.S** come aspirante Sommelier presso **Hotel Ristorante Piroga** Padova

**2014/2015** Corso di aggiornamento per **Barman A.I.B.e.S** presso NH Palace Hotel di Mestre (VE)

**2011/2012** Corso di aggiornamento per **Barman** presso **Bacardi Group** con relativo attestato

**2010** **Attestato di Barman A.I.B.e.S** presso NH Palace Hotel di Mestre (VE)

**2009** **Attestato di Eccellenza "INBEV"** di spinaura della birra alla belga e alla tedesca presso "Birreria Kofler" di via G. Carini 15, Padova

**2007/08** Corso di "Automazione" presso l'Istituto G. Marconi, Padova

**2007** Corso per l'utilizzo di **Attrezzature bar** presso l'azienda "Bristot" di Belluno

**2006** Corso di **Informatica** per Operatore su Personal Computer (patentino europeo) presso l'Istituto professionale E. Bernardi, Padova.

Buona conoscenza delle principali applicazioni in ambiente Windows: Word, Excel, Office e Internet.

Buona conoscenza del linguaggio HTML per creazione di siti Internet.

**2006** Collaborazione alla “**Realizzazione tecnica**” del sito **Internet** per la presentazione dell’Istituto E. Bernardi di Padova

**2005 stage di 40 ore** presso l’azienda di Componentistica Elettrica “**Mattel S.p.a.**” di Padova

**2005/06 stage** presso l’Istituto G. Marconi per l’**utilizzo di Macchine a controllo numerico** (tornio, frese, ecc...)

## **CONOSCENZA LINGUE**

Buona conoscenza dell’inglese scritto e parlato

## **ESPERIENZE LAVORATIVE**

**Da Aprile 2015 a Settembre 2018 (Stagione Estiva)** lavoro presso il locale “**Naima Sound Club**” di Bibione come Gestore e Bartender quindi gestione ordini, organizzazione di eventi e gestione personale.

**Da Aprile 2015 a Settembre 2017 (Stagione Invernale)** lavoro presso **Ristorante Kofler** di Padova come Sommelier e Adetto cantina con diverse mansioni: gestione ordini, controllo qualità, organizzazione degustazioni ed eventi eno-gastronomici con la collaborazione e supervisione dello **Chef Emilio Coppola**.

**Da Novembre 2014** lavoro presso il locale “**Il Serale**” di Rubano all’inizio come **Bartender** e in un secondo momento come **Gestore e Organizzatore di eventi live, gestione sala, prenotazioni e personale**.

**Da gennaio 2013** lavoro **Sotto il Salone** il più antico centro commerciale di Padova, posizionato nel cuore della città, con il ruolo di **Addetto alla Gastronomia e Gestione cassa**, presso una delle più antiche e rinomate macellerie di Padova “**La Macelleria da Canton Francesco**”

**Durante** l’anno **2011/2012** ho lavorato in diversi locali come Barman tra cui: “**Barby Bar**” di via Chiesanuova Padova, “**Ristorante Lo Scoglio**” (Specialità pesce) di Ronchi di Rubano, e alcune discoteche della zona di Padova tra cui **Showroom, Extra-Extra, Station e Factory** dove avevo il ruolo di **CapoBarman**.

**Da ottobre 2008 ad aprile 2010** ho lavorato presso “**Gran Caffetteria Kofler**” di via Bronzetti 34, Padova; inizialmente ho fatto esperienza come **Commis banco**, poi come **Barman** in seguito come **Sommelier e addetto alla gestione cantina**. Inoltre ho organizzato eventi eno-gastronomici per l’azienda.

**Durante** l’anno **2006/07** e per i primi mesi del 2008 ho **Gestito come Socio l’ “Orange Bar”** di Viale Arcella, Padova di De Toma Alessandro e De Carlo Giovanna S.a.s.

**2005 Collaboratore presso il laboratorio dolciario “Sanremo”** di Padova come addetto al bancone bar e pasticceria in seguito

**2004 Collaboratore presso l’Agriturismo “da Tamiazzo”,** Padova

**Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio Curriculum Vitae in base all’art. 13 Cost.**

Distinti Saluti

