

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

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 spinnatura 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

