

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **GIUSEPPE COSTANZO**
Indirizzo **VIA ANTONIO GRAMSCI 8/26 -20040 CAMBIAGO (MI)**
Telefono **Cell. 348-3330716**

E-mail **costanzo.giuse@tiscali.it**

Nazionalità Italiana
Data di nascita 28 MAGGIO 1970

ESPERIENZA LAVORATIVA

2000 - oggi Imprenditore nel settore HORECA – Attualmente gestore e proprietario dell’Antica Trattoria dei Tigli sita in Gessate – Via Monza n. 100

Coordinamento delle attività operative ,insieme al direttore interno, finalizzate al raggiungimento degli obiettivi di fatturato, della corretta gestione del food cost e del labor cost.

Coordinamento del personale volto alla gestione della turnistica, della formazione e motivazione dello stesso

Monitoraggio e controllo della qualità del prodotto

Valutazione e organizzazione del menù, controllo della presentazione dei piatti e della corretta esposizione del prodotto.

Docente onorario dell’**AIS** (Associazione Italiana Sommelier)

Consultant manager presso Hotel Resort Barcelò – Repubblica Dominicana – settembre – ottobre 2003

Consultant presso Hotel del Sol Group – Barcellona – settembre 2002

Consultant presso Grand Hyatt Melbourne agosto – settembre 2001

Consultant presso Marriott Hotel – New York – giugno - luglio 2000

Direttore presso Enoteca Il Mulino – Via De Amicis, Monza – gennaio – maggio 2000

1998- 1999 Luglio 1999- Dicembre 1999: maitre di sala presso Ristorante da Pino - Parigi
Luglio 1998 – Giugno 1999: maitre di sala presso Restaurant Chez Vincent - Marsiglia

1993-1998 -----

1990-1993 Collaboratore presso Ristorante di famiglia Costanzo – Carugate (Mi)

1988-1990 Vetrinista pubblicitario - Moda

1985-1988

Addetto alle vendite presso Heineken Beer – Cernusco sul Naviglio (Mi)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Diploma di scuola media inferiore
Conseguimento **REC**

Corso haccp attualmente responsabile in Antica Trattoria dei Tigli
Corso per la sicurezza dell'ambiente lavorativo 626
Attestato scolastico presso la APLE di programmatore di computer
Attestato scolastico presso l'Accademia Pubblicitaria di Milano
Secondo livello di Barman
Terzo livello di Sommelier
Attestato di pizzaiolo
Esperienze lavorative minori nel settore HORECA all'estero nei seguenti Paesi:
Gran Bretagna, Spagna, Belgio, Olanda, Germania, Danimarca, Israele, Hong Kong, Singapore, Malesia, Australia, Canada, Stati Uniti.

**CAPACITÀ E COMPETENZE
PERSONALI.**

grazie all'esperienza maturata ho acquisito una buona capacità di gestire lo stress
ottime doti relazionali buone capacità di lavorare e motivare un team.

MADRELINGUA

ITALIANO, FRANCESE

LIVELLO SCOLASTICO

INGLESE, SPAGNOLO

**CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI**

Ho un particolare interesse per la ristorazione nella quale ho già maturato una buona competenza professionale, come si evince da mio curriculum vitae.
Durante il mio percorso professionale ho avuto modo di accrescere le mie competenze.
Ritengo di essere una persona socievole, dinamica volenterosa e desiderosa di imparare e di crescere a livello personale e professionale

PATENTE O PATENTI

Patente A B Auto e moto propria

In riferimento al D.Lgs 196/03 autorizzo espressamente all'utilizzo dei miei dati personali per le esigenze di selezione e comunicazione.

Il sottoscritto a conoscenza di quanto previsto dall'art.76 del DPR 28/12/2000 N. 445 in tema di dichiarazioni false e mendaci dichiara Sotto la propria responsabilità che quanto riportato nel presente Curriculum vitae corrisponde al vero.

DATA .31/08/2022

FIRMA