

# Mario Marchesi

Data di nascita: [REDACTED]

Nazionalità: [REDACTED]

Sesso: [REDACTED]

Indirizzo e-mail: [REDACTED]

Indirizzo: [REDACTED]

## ● ISTRUZIONE E FORMAZIONE

09/1976 – 07/1982 Falcade, Italia

**DIPLOMA DI MATURITÀ SUPERIORE** Istituto Professionale Alberghiero di Stato

**Campo di studio** Direttore Strutture Alberghiere | **Voto finale** 42

## ● ESPERIENZA LAVORATIVA

1975 – 1983 Treviso, Italia

**AIUTO CUOCO / CUOCO**

Lavorato per molteplici strutture alberghiere al fine di apprendere conoscenze lavorative nell'ambito della ristorazione.

1983 – 1986 Ponzano Veneto, Italia

**CAPO CUOCO** RELAISSEL TOULÀ ITALIA S.R.L

Capo cuoco sezione catering

Consulente presso le navi Costa Crociere S.p.a (Princess Danae, Giro del Mondo 1985)

Supporto presso le varie strutture della società (a Monaco, Montecarlo, Villa Sassi (TO), Roma, Porto Cervo (SS), Cortina)

1986 – 1989 Venezia, Italia

**CAPO PARTITA TURNANTE** ANTICO MARTINI

Capo partita (gestione dei vari reparti della cucina su turnazione)

1989 – 1989 Venezia, Italia

**CAPO PARTITA TURNANTE** HOTEL CIPRIANI

Capo partita (gestione dei vari reparti della cucina su turnazione)

Responsabile della cucina e della gestione dei rifornimenti culinari del treno passeggeri Orient Express

1989 – 1997 Villorba, Italia

**PARTNER ASSOCIATO CHEF EXECUTIVE** AZIENDA AGRITURISTICA "IL PODERE DEL CONVENTO"

Gestione esecutiva e organizzativa della cucina

01/10/1998 – attuale Treviso, Italia

**FUNZIONARIO SERVIZIO RISTORAZIONE** I.S.R.A.A

1999 Qualifica Capo cuoco

Apr 2000 Qualifica Responsabile di cucina

Lug 2000 Qualifica Membro esperto della commissione per la verifica delle offerte d'appalto del servizio di ristorazione

2023 Qualifica Funzionario Servizio Ristorazione

Attualmente mi occupo della direzione della cucina nel suo complesso, per cui gestione del personale, dei menu e dei magazzini. Inoltre, ho tutta la gestione dei pasti domiciliari e l'organizzazione della loro consegna a domicilio.

## **COMPETENZE LINGUISTICHE**

Lingua madre: **ITALIANO**

Altre lingue:

**INGLESE** A1 / A2

**FRANCESE** A2

*Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato*

## **COMPETENZE DIGITALI**

Padronanza del Pacchetto Office (Word Excel PowerPoint ecc) | Microsoft Access | Gpweb | Adhoc | Windows |  
Posta elettronica | Social Network

## **ULTERIORI INFORMAZIONI**

### **INSEGNAMENTO**

2002 - 2002

**Docente Corso "Introduzioni ai principi dell'HACCP"**

Insegnamento delle conoscenze e delle competenze necessarie per garantire la sicurezza alimentare e rispettare le norme europee dell' HACCP

2018 - 2019

**Docente Corso "Cucina Sana"**

Introduzione alle varie tecniche di preparazione e cottura al fine di un'alimentazione sana e dietetica.  
Erogata dall'ASL 2 Marca Trevigiana

*Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".*