

# CURRICULUM VITAE



## INFORMAZIONI PERSONALI

Nome: Sandro  
Cognome: Conforti  
Data di nascita: 29/11/1965  
Luogo di nascita: Bagnolo Mella (BS)  
Indirizzo: via delle Monache 40 Calvagese della Riviera (BS)  
Telefono: 347/6568770  
E-mail: Sandro.Conforti@Gmail.com

## CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Dal 1997 lavoro nel settore Ristorazione e Turismo, dove ho ricoperto diversi ruoli che mi hanno consentito di acquisire competenze a livello organizzativo e di sviluppare un'ottima capacità di relazione con i clienti sempre rispettando standard elevati.

Mi sono occupato dell'avvio d'attività, selezione e formazione del personale, definizione degli standard di servizio e operativi, scelta dei fornitori con conseguente controllo della qualità, controllo di tutte le procedure HACCP. Nel settore marketing ed events ho ideato e organizzato eventi di natura enogastronomica.

## ESPERIENZA LAVORATIVA

GENNAIO 2018 - APRILE 2018

### DOCENTE RESTAURANT BUSINESS

Tecniche di gestione del reparto di sala

**ISTITUTO SUPERIORE DEL TURISMO**

WWW.ITSTURISMO.IT

FEBBRAIO 2017-PRESENTE

### CONSULENTE MARKETING

#### **CONSORZIO DI TUTELA OLIO GARDA DOP**

ORGANIZZAZIONE DI EVENTI, RASSEGNE ENOGASTRONOMICHE, INCONTRI DIDATTICI AL FINE DI PROMUOVERE LA CULTURA SULL OLIO GARDA DOP.

TECNICO ASSAGGIATORE OLIO VERGINE ED EXTRAVERGINE D'OLIVA

APRILE 2015 - PRESENTE

### RESTAURANT MANAGER

**RISTORANTE IL GIGLIO**

GARDONE RIVIERA (BS)

CONTABILITÀ

GESTIONE RISTORANTE (PERSONALE, FORNITURE, MARKETING)

GIUGNO 2015 - DICEMBRE 2016

### SEGRETARIO

**STRADA DEI VINI E SAPORI DEL GARDA**

CONTABILITÀ

RAPPORTI CON I SOCI

ORGANIZZAZIONE DI EVENTI

DEGUSTAZIONI GUIDATE

MARZO 2014 – OTTOBRE 2014

**MAITRE**

**BOUTIQUE HOTEL VILLA SOSTAGA**

GARGNANO (BS)

- Responsabile della Sala
- Gestione degli eventi
- Controllo stoccaggio cantina
- Formazione del personale

marzo 2010 – novembre 2013

**Restaurant e Banqueting Supervisor**

**Palazzo Arzaga Hotel SPA & Golf Resort**

Categoria 5 stelle – 84 camere

The Leading Hotel of the World

Calvagese d. Riviera (BS)

- Responsabile di sala del Ristorante Gourmet “ Il Moretto”
- Responsabile del team F&B in assenza del F&B Manager
- Gestione degli eventi F&B
- Controllo stoccaggio cantina
- Assicurazione del rispetto degli standard Leading Hotels of the World
- Formazione del personale

2008 – 2010

**Restaurant Manager**

**Ristorante “La Stalla”**

Gardone Riviera( BS)

- Responsabile operativo del Ristorante
  - o Gestione del personale
  - o Definizione del menu e standard
  - o Manutenzione del sito internet

2005 – 2008

**Restaurant Manager**

Ristorante Ca' del Rocol

Salò (BS)

- Gestione del ristorante per conto terzi
- Avvio dell'attività tramite:
  - o Definizione della tipologia di servizio e del Budget
  - o Selezione del personale
  - o Selezione dei fornitori
  - o Definizione menu
  - o Attività di promozione
  - o Manutenzione del sito internet

## **LINGUE STRANIERE**

Italiano            Madrelingua  
Inglese            Livello buono  
Francese          Livello buono

## **CONOSCENZE INFORMATICHE**

Microsoft Office:            Excel, Word, PowerPoint & Outlook  
Gestionali:                    Micros Fidelio

## **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- **Diploma di Ragioneria conseguito presso l' I.T.C " Cesare Abba" di Brescia**
- **Master in Management Alberghiero,(Revenue Management ,F&B Manager) presso "Team Management Consulting"**
- **Sommelier Professionista A.I.S**
- **Tecnico ed Esperto degli Oli di Oliva Vergini ed Extravergini**
- **Maitre A.M.I.R.A**

Il sottoscritto autorizzo al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 675/96.