europass Curriculum vitae

INFORMAZIONI PERSONALI

Molteni Luca

[redacted]

ESPERIENZA PROFESSIONALE

06/2010–alla data attuale

Executive Chef

Hotel Nhow, Milano (Italia)

-**Hotel Nhow:** hotel quattro stelle di design del gruppo NH Hotels Group;

-**Responsabile** della cucina e dell'approvvigionamento delle derrate quindi ho costante rapporto con i fornitori, creazione dei menù per il ristorante e la banchettistica;

-**Coordino** un team di 11 persone che includono un sous chef, tre capi partita, tre commis di cucina e quattro addetti alla plonge;

-**Pianifico** e organizzo eventi per quanto riguarda la parte del catering;

-**Partecipo a fiere** di settore per aggiornamento sulle nuove tendenze e tecniche di cucina.

-**Collaboro** con l'ufficio acquisti per la scelta delle materie prime e selezione di nuovi prodotti da introdurre nella catena NH.

01/2006–06/2010

Executive Chef

Nh Jolly Hotel, Genova (Italia)

02/2003–01/2006

Executive Chef

Jolly Hotel de La Gare, Bologna (Italia)

12/2004–01/2005

Stage

Grand Hotel Bauer - Ristorante de Pisis, Venezia (Italia)

-**Ristorante De Pisis: Executive Chef Giovanni Ciresa**

-**Stage**

06/1999–02/2003

Chef di cucina

Jolly Hotel Milano Due, Milano (Italia)

01/1996–06/1999

Chef di cucina

Jolly Hotel Plaza, Genova (Italia)

06/1995–01/1996

Responsabile di cucina

Ristorante Il Canevon, Treviso (Italia)

-**Il Canevon:** ristorante di cucina della tradizione veneta.

-Mi sono occupato dell'apertura del ristorante.

01/1993–05/1995

Responsabile di cucina

Ristorante Il Cacciatore, Roncade (TV) (Italia)

03/1992–12/1993 **Capo partita**
Ristorante Albertini, Treviso (Italia)
-**Albertini:** ristorante ittico, 15/20 Guida Espresso.

11/1990–02/1992 **Chef de partie tournant/entremetier**
Hotel Villa Sassa, Lugano (Svizzera)
-**Hotel Villa Sassa:** hotel cinque stelle lusso

03/1989–10/1990 **Chef de partie gardemanager**
The Amstel Hotel, Amsterdam (Paesi Bassi)
-**Amstel Hotel:** hotel cinque stelle lusso del Gruppo Intercontinental Hotels
-**Ristorante La Rive:** una stella Michelin

12/1987–02/1989 **Chef de partie rotisseur**
The American Hotel, Amsterdam (Paesi Bassi)
-**The American Hotel:** hotel quattro stelle lusso del gruppo Intercontinental Hotels.

12/1986–12/1987 **Commis de cuisine tournant**
The Hyde Park Hotel, Londra (Regno Unito)
-**The Hyde Park Hotel:** hotel cinque stelle del gruppo Mandarin Oriental.

1982–1985 **Commis saucier; Commis entremetier; Commis gardemanger**
Grand Hotel Mediterranèe, Alassio (SV) (Italia)
-**Grand Hotel Mediterranèe:** hotel quattro stelle;
-lavoro stagionale primavera/estate.

1982–1984 **Commis saucier**
Grand Hotel Vittoria, Arma di Taggia (IM) (Italia)
-lavoro stagionale primavera/estate

1982–1984 **Commis tournant; Commis**
Sport Hotel Pampeago, Tesero Val di Fiemme (Italia)
-lavoro stagionale autunno/inverno

Attività didattica
-**Docente Corporativo -** Progetto formazione nuovi GM's "Conservazione e lavorazione delle materie prime" - Jolly Hotels, 2002.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

09/1980–06/1982 **Diploma di scuola alberghiera**
Istituto Alberghiero Marco Polo, Genova (Italia)

06/1986–11/1986 **First Certificate**

Westminister School, Londra (Regno Unito)

Corsi di specializzazione

-**Recruiting Skills** - Nh Hotels Group, 2014

-**Team work & time management** - Nh Hotels Group, 2012/2013

-**Leadership and communication** - Nh Hotels Group, 2010

-**Communication skills** - Nh Hotels Group, 2009

-**Alta Cucina** - Madrid Fushion, 2007

-**ALMA** - Scuola Internazionale di Cucina, 2004

-**DISC Analisi comportamentale propria e dei collaboratori** - Jolly Hotels, 2001

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Altre lingue

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	C2	C2	C2	C2	C2

First Certificate

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze organizzative e gestionali

-**Pianificazione e organizzazione**: Solide capacità organizzative, sviluppo di programmi e obiettivi, capacità di gestione di elevati carichi di lavoro stabilendo priorità in un ambiente veloce e stressante con scadenze ravvicinate;

Competenze professionali

-**Campo di lavoro**: Executive Chef, pianificazione degli acquisti, inventari, selezione del personale, strategie commerciali. Gestione e organizzazione cucina, programmazione dei menù "a la carte" e per banchettistica e catering, appuntamenti e selezione dei fornitori in supporto alla direzione acquisti della compagnia. Formazione allievi di scuola alberghiera e stagisti. Forte propensione ad interagire con la clientela e gli ospiti.

-**Propongo** una cucina moderna su basi classiche della tradizione italiana ed internazionale che finalizzo sia per il ristorante alla carta che per i grandi numeri.

-**Management**: Esperienza nella gestione e programmazione di lavoro in team. Capacità organizzative, flessibilità e capacità di raggiungere gli obiettivi in condizioni di stress e in un ambiente multiculturale;

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE

Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente avanzato	Utente avanzato	Utente base	Utente autonomo	Utente autonomo

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 445/2000 nella forma vigente e consapevole delle responsabilità e delle pene stabilite dalla Legge per false attestazioni e mendaci dichiarazioni, sotto la mia personale responsabilità dichiaro che le informazioni e i dati inseriti sono veritieri.

CANTÙ 31-5-2017

Luca

AUTORIZZO TRATTAMENTO DATI (L. 196/03)