

CURRICULUM VITAE

Massimiliano Aleardo Mantovani

15/07/1993

Via Santa Marcellina 18, Carugate (MI) 20061, Italia

Tel: 02 22221044 - Cel: +39 347 3208534

Mail: massimiliano.mantovani93@gmail.com

Cittadinanza: Italiana

ESPERIENZA PROFESSIONALE

DATA, LAVORO O POSIZIONE RICOPERTI

Dal 10/10/19 a oggi Consulente, libero professionista

Presso la Scuola di cucina Cook in love.

- Organizzazione dei corsi di cucina e degli eventi privati
- Attività di back office
- Gestione della location e approvvigionamenti

Dal 25/05/19 al 9/10/19 Responsabile di cucina

Presso Ristorante Antica Riva Oreno di Vimercate. Contratto di cooperative sociali full time.

- Pianificazione menù e organizzazione del lavoro di cucina
- Gestione del cliente
- Gestione ordini del fresco e magazzino
- Gestione del personale di cucina e collaborazione con referente di sala

Dal 7/11/16 al 24/05/19 Educatore Professionale

Presso Cooperativa AERIS. Contratto d'apprendistato part-time misto di 24 ore settimanali come da calendario scolastico

- Assistenza educativa scolastica, in scuola professionale per pasticceri e panettieri
- Assistenza domiciliare minori
- Assistenza domiciliare disabili

Dal 01/05/18 al 10/09/18 Capo Partita

Presso L'osteria del Portone Melegnano, collaborazione. Svolgevo la mansione di Chef de parti negli ambiti: antipasti, primi, dolci

Dal 01/10/14 al 8/09/2017 Assistenza Domiciliare Minori

Prestavo servizio di 2 volte settimanali presso la casa di un bambino disabile, portandolo in piscina, svolgendo delle attività ludiche sia presso la sua abitazione o fuori casa.

Dal 2016 a oggi Formatore/collaboratore

In collaborazione con l'associazione: Cooking Factory, organizzavo o conducevo corsi di cucina presso strutture private, oppure cene private

Dal 1/08/14 al 12/08/16 Collaborazione con la Cooperativa: Il Sorriso

Collaborazione con la cooperativa Il Sorriso, durante il periodo estivo la cooperativa organizza un centro estivo per gli utenti della cooperativa.

Dal 13/11/15 al 10/07/16 Tirocinio Curriculare
presso AC Milan Settore Giovanile, Equipe psico-pedagogica
- lavoro con lo staff di campo, formazione e gestione delle relazioni
- lavoro con i giovani atleti

Dal 01/10/14 al 26/11/2017 Addetto vendita, produzione reparto laboratori
Presso "Il Gigante" Cambiago (MI), con contratto part-time verticale da 8 ore settimanali durante la giornata del sabato.
- vendita della produzione dei reparti: gastronomia, pasticceria, panetteria
- produzione dei prodotti in laboratorio

Dal 1/06/14 al 5/07/14 Collaboratore Oratorio feriale
Parrocchia Sant'Andrea Apostolo Carugate (MI),
- supervisione degli animatori
- organizzazione dei momenti della giornata
- supervisione attività della giornata

Dal 1/09/13 al 15/10/13 Magazziniere
Presso Cooperativa nel magazzino di Settala.

Dal 01/02/10 al 30/04/13 Cuoco
Presso L'osteria del Portone Melegnano, collaborazione. Svolgevo la mansione di Chef de parti negli ambiti:
antipasti, primi, dolci

Dal 01/06/10 al 30/09/10 Cuoco
Presso Kitchen Society Milano. Svolgevo mansioni di produzione, gestione e organizzazione turni di lavoro del locale.

Dal 01/02/13 al 10/04/13 Stage Formativo di Pasticceria
Presso Westin Palace Milan. Svolgevo mansioni di produzione di piccola pasticceria da the o fresca, dolci al cucchiaio, pasticceria salata da buffet, prodotti da forno.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

DATE, TITOLO DELLA QUALIFICA RILASCIATA

Dal 2014 a oggi Scienze dell'educazione e formazione
Università Cattolica Del Sacro Cuore Milano, corso di laurea triennale

Dal 2008 al 2013 Diploma di scuola superiore di secondo grado
come tecnico della ristorazione con voto 84/100. Presso IPSAR "A.Vespucci" Milano

CORSI

Sicurezza sul lavoro di base d livello intermedio

Attestato di certificazione HACCP

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

LINGUE

Madrelingua: Italiano
Inglese, Tedesco

Capacità di lettura: autonomo
Capacità di scrittura: autonomo
Capacità di espressione orale: autonomo

CAPACITÀ E COMPETENZE PROFESSIONALI

Sono in grado di coordinare, organizzare e pianificare una attività. Organizzarmi il lavoro secondo le proprie fasi produttive e organizzando il lavoro dei miei collaboratori.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE E GESTIONALI

Ho competenze di leadership, acquisite inizialmente tramite la gestione di eventi proposti dal mio oratorio e durante il mio lavoro. Riesco a lavorare in gruppo, interfacciarmi con il cliente e ho una buona propensione alle vendite.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Conoscenza del pacchetto office, abilità nel fai da te (mi piace realizzare piccoli oggetti per la casa e svolgere le attività manutenzione casalinga)

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

PATENTE

Automobilistica (B)

ULTERIORI INFORMAZIONI

APPARTENENZA A GRUPPI /ASSOCIAZIONI

Sono una persona attiva nel territorio dove abito, praticando volontariato e impegnandomi in prima persona.

Dal 2017 ad oggi sono iscritto alla associazione di promozione sociale: Chi Può Dirlo?. Da settembre 17 a maggio 2018 ho coordinato i progetti e la formazione dei volontari. Da maggio 2018 ad oggi sono il Presidente della medesima associazione.

Dal 2015 al 2017 sono stato presidente di MidSummerFest, un evento musicale di rilevanza territoriale della durata di 4 giorni.

Dal 2015 faccio parte come socio ordinario di una associazione di promozione Eno-gastronomica italiana. The Cooking Factory

Per molti anni ho svolto attività di animazione presso il centro di scuola speciale Nella fondazione Don Gnocchi di Pessano con Bornago.

Faccio parte di una lista cittadina nata nel mio paese da circa 8 anni, fino ad oggi sono attivo nella vita politica dello stesso.

Dal 2013 a oggi faccio parte del gruppo Arcobaleno UNITALSI sez. Saronno, che si occupa di proporre attività ludiche per ragazzi disabili con cadenza mensile; e durante il periodo estivo, partecipo ad un soggiorno estivo per ragazzi disabili presso Borghetto santo Spirito.

REFERENZE

Tutor Coop Aeris: Veronica Boccoli	cell. +39 349 1965919
Chi Può Dirlo?: Danilo Fattarelli	cell. +39 334 6215530
Chef / Direttore didattico Cook in Love: Roberto Di Mauro	cell. +39 328 6310085
Chef: Luca Danotti	02 9835366
Educatrice: Marisa Celotti	cell. +39 338 4898189
Educatrice: Veronica Pinto	cell. +39 328 6752007
Responsabile Coordinatrice Don Gnocchi Pessano: Roberta Mapelli	cell. +39 347 5566370