

INFORMAZIONI PERSONALI



David Polloni

📍 Via Don Minzoni 10 , Viareggio 55049, Lucca

☎ +39 3665836995

✉ davidpolloni1969@gmail.com

Sesso Uomo

Data di nascita 26/11/1969

Nazionalità Italiana - Britannica

OCCUPAZIONE PER LA QUALE SI CONCORRE E DICHIARAZIONI PERSONALI

Commerciale settore alimentare

Faccio tesoro delle nuove esperienze ed applico le mie conoscenze in ogni realtà operativa.

Sono un lavoratore dinamico, adatto sia al lavoro di squadra che a quello individuale, capace di trovare soluzioni ed idee per portare avanti la realtà lavorativa.

Ho una grande capacità organizzativa, ed una grande voglia di migliorare ed ottimizzare il lavoro svolto.

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Maggio 2011 ed attualmente
impiegato

Versilia Supply Service srl, Viareggio

Impiegato food & beverage manager/commerciale in ambito alimentare

Società di Catering presso l'aeroporto Galileo Galilei , Pisa

Mansione di Direttore Servizi Mensa.

2000-2011

ESPERENZE PRECEDENTI

Versilia Golf Club di Forte dei Marmi

Mansione di Chef capo partita. Ristorazione espressa, matrimoni, buffet, aperitive party ed avvenimenti vari.

Hotel President **** Viareggio

Mansione di Chef capo Partita. Ristorazione alberghiera turistica.

Hotel Aristeia Marina di Pietrasanta

Mansione di Chef. Ristorazione alberghiera turistica.

Moto Yacht Pari - Chef di bordo.

Yacht impostato con la funzione di charter e con servizi vip molto curati.

Enoteca Gastronomia Rosticceria Sergio, Viareggio con la mansione di Cuoco.

Ristorazione da asporto, gastronomia di ottima qualità.

Hotel Ritz ****di Forte dei Marmi, con la mansione di Chef Capo Partita.

Ristorazione espressa alberghiera di alta qualità.

Hotel Versilia Holiday **** Forte dei Marmi

Mansione di Commis di Cucina Ristorazione espressa, matrimoni, buffet, manifestazioni.

Hotel Ariston **** Lido di Camaiore M

Mansione di Commis di Cucina. Ristorazione alberghiera, matrimoni, manifestazioni, servizi di alta qualità.

Ristorante Campagnolo Capezzano Pianore

Mansione di Commis di Cucina. Ristorazione espressa tipica.

Hotel Paradiso al Mare *** Forte dei Marmi
Mansione di Commis di Cucina. Ristorazione alberghiera turistica.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1987/2004 Diploma presso l'istituto professionale alberghiero G. Minuto di Marina di Massa
Diploma in ragioneria presso l'istituto Carlo Piaggia di Viareggio.

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano – Inglese

COMPETENZE DIGITALI

Buona conoscenza Pacchetto Office
Programmi di Gestione presso le Aziende in cui ho lavorato

Patente di guida B

Dati personali Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196
"Codice in materia di protezione dei dati personali".