

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Francesco Emidio Leggieri



✉ leggierifrancesco@hotmail.it

Sesso Maschile | Data di nascita 06/05/1968 | Nazionalità Italiana

OCCUPAZIONE ATTUALE

Docente Tecnica e Pratica Professionale per il servizio di Sala & Bar

ESPERIENZA PROFESSIONALE

01/01/07 – ad oggi

Titolare agenzia trade e brokeraggio internazionale

MBP Consulting di Leggieri Francesco

- Trade internazionale di prodotti petroliferi, metalli preziosi ed investimenti finanziari, gestione e consulenza per Alberghi, Resort Turistici, Ristoranti e Alberghi di Catena

01/06/05 – 09/03/18

Titolare di attività di Bar Ristorante e Pizzeria in Desenzano del Garda (BS)

Dal 10 luglio 2018 ad oggi

Assunzione a tempo indeterminato
Come docente di Tecnica di Sala & Bar

12/09/17 – 30/06/18

PFP Valtellina
Docente di Tecnica di Sala & Bar

10/09/16 - 30/06/17

PFP Valtellina Sondrio
Docente di Tecnica di Sala & Bar

11/09/15 – 30/06/16

PFP Valtellina di Sondrio
Docente di Tecnica di Sala & Bar

01/09/14 – 30/06/15

PFP Valtellina di Sondrio
Docente di Tecnica di Sala & Bar

09/09/13 – 30/06/14

PFP Valtellina di Sondrio
Docente di tecnica di Sala & Bar

12/09/12 – 30/06/13

PFP Valtellina di Sondrio
Docente di Tecnica di Sala & Bar

09/05/12 – 30/06/12

PFP Valtellina di Sondrio
Docente di Tecnica di Sala & Bar

01/01/04 – 30/05/05

Food & Beverage Manager e 1° Maitre di Sala
Hotel Gran Paradiso
Responsabile acquisti settore F&B e 1° Maitre di sala

20/04/03 – 19/04/04

General Manager e F&B Manager
Residence Il Boscone
General Manager e Food & Beverage Manager

19/12/02 – 15/04/03	Responsabile Booking & Cassa Hotel San Carlo di Livigno Responsabile booking e controllo cassa
21/09/98 – 20/06/99	General Manager e Food & Beverage Manager Hotel Villa delle Ortensie Direttore generale e Food & Beverage Manager
04/07/98 – 05/09/99	Caporicevimento Hotel S. Carlo di Livigno Caporicevimento
19/12/97 – 19/04/98	Food & Beverage Manager Hotel Compagnoni di Livigno Responsabile Acquisti Sala e Cucina e 1° Maitre di Sala
01/06/97 – 07/10/97	Hotel S. Carlo di Livigno Responsabile di Ricevimento
09/02/96 – 15/10/96	Direttore e Food & Beverage Manager Hotel Cannigione di Arzachena Direttore e responsabile Sale e Cucine
01/12/95 – 28/01/96	1° Maitre di Sala Hotel Lac Salin di Livigno 1° Maitre di Sala
21/07/95 – 31/08/95	1° Maitre di Sala Hotel Lac Salin di Livigno 1° Maitre di Sala
23/02/95 – 17/04/95	1° Maitre di Sala Hotel Lac Salin di Livigno 1° Maitre di Sala
25/06/94 – 27/09/94	Vice Direttore Hotel Margherita di Livigno Vice direttore e Responsabile di Ricevimento
03/12/93 – 25/04/94	Hotel Alexander di Livigno Responsabile di Ricevimento e Cassa
21/06/93 – 17/10/93	Hotel Alexander di Livigno Responsabile di Ricevimento e Cassa
04/12/92 – 30/04/93	Segretario di Ricevimento Hotel Alexander di Livigno Segretario di Ricevimento
22/06/92 – 25/09/92	Segretario di Ricevimento Hotel Alexander di Livigno Segretario di Ricevimento

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Da settembre 1982 a giugno 1987

Diploma di Maturità Linguistica

Liceo Linguistico " Pio Rajna" di Sondrio

Sostituire con il livello
QEQ o altro, se
conosciuto

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Tedesco	Ottimo	Ottimo	Ottimo	Ottimo	Ottimo
Inglese	Ottimo	Ottimo	Discreto	Ottimo	Ottimo

Competenze comunicative

Possiedo buone competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza sia di Docente che di Consulente a livello internazionale

Competenze organizzative e gestionali

Ho acquisito forte capacità di leadership e problem solving durante la carriera sia di Direttore di Albergo che di Consulente per numerose Società di settore

Competenze professionali

Mi occupo in particolare modo di start up aziendali, riorganizzazioni aziendali, ricerca e selezione del personale con particolare attenzione alla pianificazione e supervisione delle fasi di pre apertura e ed operative
Svolgo attività di consulente marketing e rappresentanza per distillerie, birrifici ed alberghi in Italia e su mercato estero

Competenza digitale

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Ottimo	Discreto	Discreto	Discreto	ottimo

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato

[Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione](#)

Patente Europea per il Computer ECDL

- buona padronanza degli strumenti della suite per ufficio (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione)
- buona padronanza dei programmi per l'elaborazione digitale delle immagini (postproduzione) acquisita come fotografo a livello amatoriale

Altre competenze

Hotel management , Organizzazione Eventi

Patente di guida

Categoria posseduta : B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Appartenenza a gruppi / associazioni
Referenze

Socio Poligono di Tiro

- Iscritto alla Compagnia delle Opere per le sezioni di Sondrio, Lecco e Como
- Soccorritore Volontario Presso ODV Valtellina Soccorso

- Soccorritore Volontario presso CISOM Sondrio e Lecco – Ordine di Malta
- Corso di Volontario di Protezione Civile
- Fiduciario Lombardia della Organizzazione Nazionale N.O.I. (Nuova Ospitalità Italiana)
- Fiduciario Lombardia della AMIRA (Associazione Maitre Italiana Ristoranti ed Alberghi)
- Fiduciario Valtellina e Svizzera della ABI (Associazione Barman Italiani)

ALLEGATI

- Certificato di abilitazione per l'esercizio delle attività di somministrazione di bevande e di prodotti alimentari (ex REC)
- Corso Anticorruzione, Trasparenza e modello 231
- Corso base D.L. 231 del 2001
- Corso Etica, Legalità e Prevenzione della Corruzione
- Corso di Preposto
- Corso di formazione Base su rischio antincendio
- Corso Base sulla Qualità secondo la UNI EN ISO 9001:2015
- Corso di Volontario di Protezione Civile
- Corso di Volontario Operatore di Trasporto Sanitario Semplice
- Corso di Operatore del Soccorso ed utilizzo DAE
- Attestato Frequenza Corso Igiene Alimentare HACCP (CFP Zanardelli)
- Certificato aggiornamento in materia HACCP (La Melagrana)
- Corso di 1° livello AIS (Associazione Italiana Sommelier)
- Corso di 2° livello AIS (Associazione Italiana Sommelier)
- Attestato per Master in Hotel Management (Sciaky Europe Business School)
- Attestato del corso di gestione aziendale organizzato dalla Società di Sviluppo Locale di Sondrio
- Corso di formazione in materia di addetto antincendio in attività a medio rischio
- Attestato di certificazione in materia assicurativa ai sensi del reg. ISVAP n. /2006
- Attestato di corso intensivo di studio della lingua tedesca del Humboldt-Institut Schloss Ratzenried
- Attestato del Corso di Educazione al Gusto della Provincia di Sondrio
- Attestato del corso di Barman ed Operatori di Pubblici Esercizi della FIPE-Confcommercio Sondrio
- Attestato di primo soccorso della Croce Verde di Orzinuovi
- Attestato di qualificazione Professionale " Programmatore in ambiente VAX/VMS e UNIX per applicazioni industriali

"Il/La sottoscritto/a dichiara, ai sensi del D.P.R. 445/2000, che quanto sopra esposto corrisponde a verità e autorizza, ai sensi del Regolamento UE 2016/679, il trattamento dei propri dati personali."

Autorizzo il trattamento dei mie dati personali ai sensi del Decreto Legislativo n.196 del 30.06.2003 " Codice in materia di protezione dei dati personali "

Sondrio li

Firma