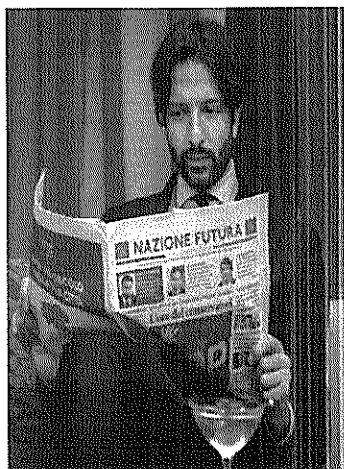


INFORMAZIONI PERSONALI

FRANCESCO SANTOCCHI



☎ [REDACTED]
 ☎ [REDACTED]
 ✉ [REDACTED]
 📍 [REDACTED]

Sesso M | Data di nascita 12/07/89 | Nazionalità Italiana

IMPRENDITORE

BREVE BIOGRAFIA:

Mi chiamo Francesco Santocchi. Sono nato e cresciuto in un bar. All'età di sette anni ho preso il mio primo shaker in mano e preparavo le mie ricette.

Lavoro ufficialmente nel nostro locale di famiglia dal Giugno 2002.
 Ho iniziato come lava bicchieri e cameriere per poi passare ad una più completa gestione.

Nel mio percorso formativo professionale ho avuto modo di approfondire lo studio del Bartending e del suo servizio con A.I.B.E.S (associazione, Italiana barman e sostenitori), diventandone associato e formatore.

Mi sono poi diplomato nella scuola alberghiera di Terni, istituto casagrande Federico Cesi.

Negli ultimi anni ho seguito le tendenze del mercato beverage globale, facendo formazione con nomi importanti della "Spirit industry" : Jerry Thomas project, Marian Beke "the Gibson" London.

Attualmente sono il bar manager della nostra azienda di famiglia: "Poscargano cibo e ospitalità dal 1890" e da Ottobre 2017 sono formatore per "Università dei sapori" azienda leader della formazione Ho.re.ca nel panorama Italiano.

Attualmente sto frequentando il corso di laurea MICO (Made in Italy cibo e ospitalità) all' università per stranieri di Perugia, per cercare sempre di approfondire le conoscenze del mondo HO.RE.CA. Sono altresì il referente territoriale di Nazione Futura, un think tank fondato da Francesco Giubilei l' attuale presidente.

OCCUPAZIONE PER LA QUALE
 SI CONCORRE
 POSIZIONE RICOPERTA
 OCCUPAZIONE DESIDERATA
 TITOLO DI STUDIO
 DICHIARAZIONI PERSONALI

ESPERIENZE LAVORATIVE

- Da Giu.2003 Bartender e cameriere.
Bar gelateria FF, Terni, via del convento 52
• Addetto al servizio di sala, preparazione cocktail, caffetteria, stoccaggio prodotti, accoglienza ospiti.
- Da Giu.013 Beverage manager.
Sciamannini ricevimenti, Terni, Italia.
Addetto al servizio di bevande alcoliche e servizio di sala e bar per catering privati.
- Da Giu.016 Docente formatore
Arti & Mestieri scuola di formazione professionale, Terni. Piazza Sn Giovanni decollato 1, 05100.
- Da Gen.017 Proprietario wedding catering "MIXOLOGY CLUB"
www.mixologyclub.com
- Da Set. 017 Docente formatore
per "Università dei sapori", Strada di Montecorneo, 45, 06126 Perugia PG

ESPERIENZE FORMATIVE

- Giu 2017 Diploma alberghiero scuola superiore, Istituto A.Casagrande, Terni
addetto alla sala e ristorazione
- Da Apr.2013 a Magg.2013 Ateneo del bartending Roma, attestato basic bartending e mixologist
Planet One Service Roma Via Aurelia 1051 - 00166 Roma TEL 06/98.96.80.39
- Da Gen.014 a Mar.2014 European bartender school, diploma freestyler bartender and modern mixologist
European bartender school, Sydney, wellington strett 9, NSW Australia
- Da mag.014 a giu 2014 A.I.B.E.S. (associazione italiana barman e sostenitori), attestato di barman qualificato in liquoristica e
caffetteria .
Aibes, Roma, Via dell' università 23, 00183 Roma.
- Da Set.014 a Giu.2015 Educational program- Jerry Thomas- Speakeasy Rome, preparazioni di prodotti home-made,
percorso storico, culturale, merceologico sul mondo del beverage, dagli albori fino alla
mixology moderna.
Emporio Jerry Thomas Vicolo della moretta 9- Roma.
- 22-23 Febbraio 2016 Taining day con Marian Beke al "The Gibson" London, 44 Old street.

[Rimuovere i campi non compilati.]

Lingua madre	Italiano				
	Inglese ottimo				
	Francese scolastico				
Altre lingue	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Sostituire con la lingua	B1	B1	B1	B1	B1