



 andrepodio283@gmail.com

🏠 Regione Pallin 11/D, Aosta, Valle
d'Aosta, 11100

+39 3455226021

8 Feb, 1999

 Italiana

COMPETENZE

- Certificato HACCP-Hazard Analysis and Critical Control Points, Corso sulla Sicurezza nei luoghi di lavoro, Corso di Primo Soccorso con Utilizzo del DAE, Attestato Micros Fidelio Opera PMS V5.6, Attestato GDS Amadeus, Certificazione Slest-Standard Linguistico Europeo per il Settore del Turismo.

LINGUE

- Italiano | Madrelingua
- Francese | Livello avanzato
- Inglese | Livello intermedio
- Spagnolo | Livello base



André PODIO

ESPERIENZA

- Dic 2022
- Attuale

**ADDETTO PIANIFICAZIONE OPERATIVA,
PREPOSTO BRASSERIE DEL CASINO E BAR GAYA
Grand Hôtel Billia. Saint-Vincent, Aosta**

Capacità di analizzare e ottimizzare i processi operativi per migliorare l'efficienza e ridurre i costi. Motivato e orientato ai risultati, con una forte etica del lavoro e capacità di problem solving.

- Mag 2022
- Ago 2022

ECONOMO
Serenusa Village, Bluserena, Licata, Agrigento

Gestione del reparto Economato, Elaborazione media costo pasto settimanale e mensile, Utilizzo gestionale Sap, Contrattazione prezzi con i fornitori, Inventario di magazzino, Registrazione fatture e bolle, Controllo e accettazione merci. Ordini quantitativi merce.

- Dic 2021
- Dic 2021

ECONOMO

Hotel Sansicario Majestic, Bluserena. Torino

Gestione del reparto Economato, Elaborazione media costo pasto settimanale e mensile, Utilizzo gestionale Sap, Contrattazione prezzi con i fornitori, Inventario di magazzino, Registrazione fatture e bolle, Controllo e accettazione merci, Ordini quantitativi merce.

- Set 2021
- Ott 2021

ECONOMO
Serena Majestic Hotel
Residence, Bluserena.

Gestione del reparto Economato, Elaborazione media costo pasto settimanale e mensile, Utilizzo gestionale Sap, Contrattazione prezzi con i fornitori, Inventario di magazzino, Registrazione fatture e bolle, Controllo e accettazione merci, Ordini quantitativi merce.

- Mag 2021
Ago 2021

VICE-ECONOMO
Serenè Village,
Bluserena. Marinella di Cutro,
Crotone

Elaborazione media costo pasto settimanale e mensile, Utilizzo gestionale Sap, Contrattazione prezzi con i fornitori, Inventario di magazzino, Registrazione fatture e bolle, Controllo e accettazione merci, Ordini quantitativi merce.

ISTRUZIONE

- 2022

MASTER IN F&B MANAGEMENT
Associazione Italiana Food & Beverage Manager. Milano

- Il ruolo del F&B Manager
- Budget
- Business plan
- Cash Flow
- Break even point
- Ciclo di Deming
- Calcolo Food Cost
- Costo del Personale
- Swot analysys
- Competitive set review
- Target average check
- Review menu
- Costo dei piatti
- Prezzo di vendita
- Margine di profitto
- Layout menu
- Sales & upsell
- Service Recovery
- Efficienza negli acquisti
- Minimizzare le scorte
- Massimizzare il profitto
- Logistica del magazzino
- Valorizzazione del magazzino
- L'indice di rotazione

- Giu 2020

**DIPLOMA UNIVERSITARIO IN TECNICO
POLIVALENTE SUPERIORE DEL TURISMO**
UET-Scuola Universitaria Europea per il Turismo.
Milano

Programma svolto: Gestione e Contabilità dell'Impresa Turistica Alberghiera, Geografia ed Itinerari Turistici, Turismo Sostenibile, Marketing Turistico, Demografia, Social Media Marketing, Etica del Turismo, Programmazione del Prodotto Turistico, Management alberghiero, Legislazione turistica, Organizzazione Congressuale, Food & Beverage Management, Revenue Management, Digital Media Marketing, Spa Management, Project Work, Case History, Sociologia del Turismo.

- Lug 2018

DIPLOMA ALBERGHIERO (96/100)
Istituto Professionale Regionale Châtillon,
Alberghiero. Aosta