

# CURRICULUM VITAE

Nome: Damiano

Codice fiscale: BSCDMN77P01E388S

Cognome: Boschi

Nato a: Jesi il 01 \ 09 \ 1977

Residenza: Via Firenze 10 60033 Chiaravalle (AN)

E-mail: damianoboschi@gmail.com

Mobile: 340 / 77 40 295

Servizio militare: assolto.

Patente: categoria A-B; automunito.

Mobilità sul territorio: disponibile a trasferte e trasferimenti sia in Italia che all'estero.

## ISTRUZIONE

Laureando in Giurisprudenza, con previsione di laurea nel secondo semestre del 2022.

Diploma di Ragioniere e perito commerciale.

## CORSI DI FORMAZIONE

- Brewing Skill Professional presso Training Center Lavazza.
- Brewing intermediate presso Street Coffee School di Andrea Antonelli.
- Brewing Foundation presso Street Coffee School di Andrea Antonelli.
- Barista Skill intermediate presso Street Coffee School di Andrea Antonelli.
- Barista Skill presso Street Coffee School di Andrea Antonelli.
- Green Coffee Fondution presso Street Coffee School di Andrea Antonelli.
- American Bar presso Accademia del Bar di Bologna. Seminari e masterclass varie.
- Corso Latte "Art Foundation" "Street Coffee School" di Andrea Antonelli.
- HACCP appena rinnovato.
- Corso Barman "American bar" con Drink Factory di Federico Mastellari Bologna.
- Corso da Barman, comprensivo di modulo birra, caffè, mixologist, preparazione e servizio cocktail. (after dinner, long drink, Irish coffee, pestati).
- Corso di Cappuccineria e Caffetteria e latte art, (preparazione, servizio, pulizia strumenti, scelta del caffè) con Andrea Antonelli.
- Corso di idoneità fisiologica all'assaggio di oli di oliva Vergini ed Extravergini, organizzata dall'A.M.P.O.
- Corsi di formazione di vario livello, dalla comunicazione al problem solving alla gestione dello stress, management, team building, risk management, etc.. con alcune tra le più grandi multinazionali in campo assicurativo (Generali, Pramerica del gruppo Prudential).
- Corso di formazione per "addetto alla gestione delle risorse umane" della durata di 250 ore, organizzato dall'ente "Fomatemp" in collaborazione con gruppo "HCR". Sono stati trattati argomenti di formazione, selezione e organizzazione del personale.

- Formazione sanitaria di BLS ( Basic life support), e di BLS ( Basic life support and defibrillation); conseguiti la Croce Gialla di Chiaravalle (AN) dove ho svolto servizio di volontariato dal 1998. Ho fatto parte del Consiglio Direttivo, in qualità di responsabile del Servizio Civile Nazionale (SCN).

## ESPERIENZE LAVORATIVE.

- Fondatore Scuola di Formazione denominata CoffeeHero. Formazione orientata al lavoro e alla conoscenza del settore ristorativo nel suo complesso. Si organizzano eventi, workshop, seminari e corsi professionali.
- Tutor d'aula per i corsi di apprendistato e per i corsi di manutentore del verde con Formart Marche.
- Bar-Pro (Barista Professionista) con Lavazza per eventi esterni ed interni alla sede Lavazza. Partecipazione a fiere nazionali e internazionali.
- Formatore e Facilitatore nel settore ristorazione per progetti di inserimento e reinserimento nel mondo del lavoro con la cooperativa IT2 di Bologna.
- Formatore per Progetti di abbandono scolastico e per richiedenti asilo. Progetti per i ragazzi disabili o svantaggiati socialmente.
- Docente di bar e caffetteria presso Cefal di Bologna
- Formatore presso Accademia Del Bar di Bologna.
- Formatore in realtà di ristorazione, a titolo di esempio bar "Room 46" di Pavia o bar ristorante "Pane e Salame di Pavia. Ristorante "Dong" di Bologna.
- Barman presso Papi's Bar di Pavia.
- Responsabile Locale e barman presso american bar "Boavista" di Bologna.
- Chef dé rang e barista presso "Hotel Falkesteiner" in Austria Carinzia (4 stelle S).
- Chef dé rang presso "Hotel Kurschner" in Austria regione Carinzia (4 stelle).
- Stagione estiva 2015 come responsabile di sala e bar presso Caffetteria "Caffè Italia" sita in Senigallia (AN), e presso "Roxy Bar" sito in Senigallia (AN).
- Ho esperienza come chef de rang e come responsabile di sala dal 1998. Nel corso degli anni ho maturato notevole esperienza nel settore. Preparazione sala, gestione della sala, accoglienza clienti, ordinazioni, anche con palmare. Nel corso degli anni ho gestito sala ristorante e bar in diversi locali. Esperienza nelle cerimonie, buffet e catering. Servizio alla francese, all'inglese, all'italiana, alla russa, porzionatura e spinatura pesce. Ho lavorato in ristoranti con un numero di coperti che vanno dai 60/70 fino ai 500. Livello del servizio medio alto. Sono referenziato se necessario. Elenco a titolo esemplificativo alcuni bar/ristoranti: 2015 Maître Ristorante "Al ZUC" di Pagnacco (UD); 2010-2015 Ristorante Acquapazza di Senigallia (AN); Bar "il Caffè del Duca" di Senigallia Ristorante Il Tucano di Senigallia (AN); Taverna La Staffa di Staffolo (AN); Lanterna Blu di Senigallia (AN). Ho lavorato sia come stagionale che come dipendente degli stessi full time.

## CONOSCENZE LINGUISTICHE

LINGUA INGLESE: conoscenza scritta: B1; conoscenza orale: B2; comprensione: B2.

LINGUA FRANCESE: conoscenza scritta: B1; conoscenza orale: B2; comprensione: B2.

LINGUA TEDESCA: conoscenza scritta: A1; conoscenza orale: A1/A2; comprensione: A1/A2.

## CONOSCENZE INFORMATICHE

Conoscenza ottima dei programmi word, excel, power point, outlook, internet. Programmi aziendali.

## INTERESSI

Nel tempo libero mi piace leggere, viaggiare e scoprire nuove realtà culturali. Pratico e ho praticato sport a livello agonistico e amatoriale, sia di squadra, che individuali.

Ai sensi dell'attuale normativa autorizzo il trattamento dei dati personali.

Chiaravalle, lì 01/12/2021

Firma

Damiano Boschi