

Michele Aretini



Datos Personales

Fecha de Nacimiento 26-04-1977

Edad: 41 años

Nacionalidad: Italiano

Estado civil: Casado -Sin Hijos.

DNI argentino: 95.423.500

Codigo Fiscal italiano: RTNMHL77D26I726V

TEL: 0039 392 202 6220

Mail de contacto: michelearetini@hotmail.it o camozzifood@gmail.com

Introducción personal.

Soy italiano, nacido en una maravillosa ciudad mediaeval de la Toscana. Pertenezco a un pueblo de grandes tradiciones, forjado en la solidaridad y el valor por el trabajo, de amor por la materia prima y por la tierra. He recorrido gran parte de lationamerica buscando la diversidad cultural, la frescura de los pueblos nuevos y originarios. En este momento quiero desarrollar mis habilidades como cocinero/ barista en un pais joven y en crecimiento. Por eso he desidido trasladarme donde encuentre una propuesta laboral interesante como la suya.

En los últimos diez años, previos a establecerme en la Argentina, he sido propietario de un bar notable frente a la muralla de Siena -el Pedrocchino-, especializado en café y sandwichería. Diariamente atendíamos 300 personas, sirviendo desayunos, almuerzos y aperitivos.

Fuera del bar, realizaba labores para algunas importantes casas de eventos,

el servicios de camarero y barman en casamientos, fiestas y celebraciones nacionales.

Luego abrimos un restaurante con mi mujer, que es sommelier, en la zona productora de vinos mas importante de la Argentina. Alli me especialice en cocina, iniciando como ayudante y terminando como chef del restaurante. Espero poder tener la oportunidad de brindar mi experiencia, seriedad y compromiso en el trabajo, para contribuir al crecimiento de su equipo y de su empresa.

Experiencia Laboral

Puesto: **Encargado de Bed and Breckfast**

Trabajo estacional- Marzo-Septiembre 2017.

Empresa: Villa Luna

Ponte a Bolzone, Siena. Italia

Atencion al cliente, gestion de reservas, arreglo de las habitaciones, preparacion de desayunos.

Puesto: **Chef -Cocinero. Propietario.**

Junio 2014 – Julio 2016

Empresa: Casa Coupage Mendoza

Maipu, Mendoza, Argentina

Produccion de menus estacionales. Grilla, entrantes, principales y postres.

Eventos- de 12 a 200 personas-

Viandas.

Puesto: **Barman. Propietario.**

Enero 2005 -Enero 2014.

Empresa: Bar Pedocchino di Michele Aretini

Produccion y direccion del bar con alto transito de clientela.

Gestion de pedidos, proveedores, administracion, bancos, impuestos.

Atencion al cliente, despacho de cafes, entrantes, y aperitivos, sandwiches y pasteleria.

Siena. Toscana, Italia.

Puesto: **Comerciante-Propietario.**

Emprendimiento propio de venta de fruta y verdura.

Agosto 2000 –Julio 2005

Empresa: Pinzimorio di Michele Arelini.

Siena. Toscana. Italia.

Puesto: **Pastelero.**

Junio 98- Julio 99.

Empresa: SNC. Pasiccefie Sinafi & Co.

Siena- Toscana

Produccion de pasteleria clasica italiana de alta calidad.

Puesto: **Limpieza y mantenimiento de edificios y oficinas públicas.**

Julio 96-Julio 98

Empresa: Bechl Dina Pulidecor. Siena- Toscana

Puesto: **Aprendiz de plomero y gasista.**

Septiembre del 94 - Septiembre del 95

Empresa: Bruni Guido. Siena- Toscana

Observaciones:

Poseo una gran capacidad de aprender nuevas labores. Tengo aptitud a la comunicación.

Soy una persona responsable con mi trabajo. He tenido muchos años mi propio negocio y gente a cargo, por lo que estoy en condiciones de dirigir un equipo de trabajo o de formar parte de uno.

Idiomas

Italiano.

Lengua madre. Nativo.

Español.

Oral: Excelente. Comprensión total.

Expresión escrita: Muy buena.

Inglés

Oral: Básico.

Escrito: Básico.

Otros: dispuesto a transferirme.

Excelente presencia.

Buen trato con el público.

Gran capacidad de trabajo, tanto solo como en equipo.

Profesionalidad y compromiso.

Soy una persona de buen carácter, con gran tenacidad en la búsqueda de mis objetivos.