

## INFORMAZIONI PERSONALI



## LEANZA MASSIMILIANO

- 📍 **Via Ludovico Ariosto n ° 43, Castel di Iudica (CT).**  
📞 **095 661001** 📞 **3200931728**  
✉️ **[maxleanza@libero.it](mailto:maxleanza@libero.it)**  
✉️ **[maxleanza@gmail.com](mailto:maxleanza@gmail.com) - [maxleanza@hotmail.it](mailto:maxleanza@hotmail.it)**  
💬 **WhatsApp e ChatON = Leanza Massimiliano 3200931728**

**Sesso** Maschio **Data di nascita** 20/05/1982 **Nazionalità** Italiana

## ESPERIENZE PROFESSIONALI

Dal 01/09/2017 ad oggi  
I.O. "Pestalozzi" Catania  
Ristorazione  
Assistente tecnico di cucina  
Preparazioni menù, operazioni di magazzino e manutenzione attrezzature.

Dal 01/09/2015 al 31/08/2016  
I.P.S.S.A.T "Rocco Chinnici Nicolosi"  
Ristorazione  
Assistente tecnico di cucina  
Preparazioni menù, operazioni di magazzino e manutenzione attrezzature.

Dal 01/09/2016 al 31/08/2017  
Istituto I.I.S. "C.A. Dalla Chiesa" Mineo  
Ristorazione  
Assistente tecnico di cucina  
Preparazioni menù, operazioni di magazzino e manutenzione attrezzature.

Dal 25/10/2013 al 30/06/2014  
Istituto tecnico commerciale "A. Olivetti" Monza  
Accoglienza turistica  
ricevimento Assistente tecnico di laboratorio informatico e ricevimento turistico  
Simulazioni di esercitazioni pratiche riguardanti: check in - live in - check out - fase post  
Preparazione modulistica di lavoro e pubblicitaria di agenzie di viaggio e tour operator

Dal 22/10/2012 al 31/08/2013  
Istituto alberghiero "Paolo Frisi" Milano  
Ristorazione  
Assistente tecnico di cucina  
Preparazioni menù, operazioni di magazzino e manutenzione attrezzature.

Dal 10/10/2011 al 08/04/2012  
Istituto alberghiero "Amerigo Vespucci" Milano  
Ristorazione  
Assistente tecnico di cucina  
Preparazioni menù, operazioni di magazzino e manutenzione attrezzature.

Dal 16/11/2010 al 31/08/2011  
Istituto alberghiero "Amerigo Vespucci" Milano  
Ristorazione  
Assistente tecnico di cucina  
Preparazioni menù, operazioni di magazzino e manutenzione attrezzature.

Dal 21/09/2009 al 31/08/2010  
Istituto alberghiero "Giacomo Matteotti" Pisa  
Ristorazione  
Docente di cucina  
Preparazioni pratiche e teoriche delle varie classi dal primo al quinto anno.

Dal 15/09/2008 al 31/08/2009  
Istituto alberghiero "Giacomo Matteotti" Pisa  
Ristorazione  
Docente di cucina  
Preparazioni pratiche e teoriche delle varie classi dal primo al quinto anno.

Dal 12/09/2007 al 31/08/2008  
Istituto alberghiero "Giacomo Matteotti" Pisa  
Ristorazione  
Docente di cucina  
Preparazioni pratiche e teoriche delle varie classi dal primo al quinto anno.

Dal 12/09/2006 al 30/06/2007  
Istituto alberghiero "Giacomo Matteotti" Pisa  
Ristorazione  
Docente di cucina  
Preparazioni pratiche e teoriche delle varie classi dal primo al quinto anno.

**2001/2002**

**Istituto professionale alberghiero Catania**  
**Ristorazione – Alimentazione – Inglese – Tedesco**  
**Diploma di tecnico servizi della ristorazione**  
**Votazione finale 97/100**

**2001/2002**

**Istituto professionale alberghiero Catania**  
**Attestato di H.A.C.C.P.**  
**Qualifica Professionale.**

**2001/2002**

**Istituto professionale alberghiero Catania**  
**Food and beverage manager**  
**Qualifica Professionale.**

**1999/2000**

**Istituto professionale alberghiero Catania**  
**Ristorazione – Alimentazione – Inglese – Tedesco**  
**Qualifica di tecnico servizi della ristorazione (settore cucina)**  
**Votazione finale 82/100**

---

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre **ITALIANA**

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
<b>Inglese</b>	<b>A 1/2</b>	<b>A 1/2</b>	<b>A 1/2</b>	<b>A 1/2</b>	<b>A 1/2</b>
	Diploma istituto alberghiero Catania				
<b>Tedesco</b>	<b>A 1/2</b>	<b>A 1/2</b>	<b>A 1/2</b>	<b>A 1/2</b>	<b>A 1/2</b>
	Diploma istituto alberghiero Catania				

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato  
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

- Competenze comunicative **Sono abituato a relazionarmi con persone di qualsiasi età, cultura e ceto sociale. Questa capacità l'ho acquisita con le varie e molteplici esperienze lavorative soprattutto quelle scolastiche, che mi hanno fatto acquisire anche un carattere più paziente e la consapevolezza che ogni persona è diversa da un'altra e quindi bisogna essere bravo a capire pregi e difetti e relazionarsi di conseguenza cercando sempre di andarci d'accordo.**
- Competenze organizzative e gestionali **Mi sento di dire che nel mio settore ho acquisito abbastanza esperienze di questo genere, grazie alle mia esperienza a scuola come assistente tecnico che mi dava appunto molte responsabilità di questo genere come ad esempio saper organizzare il lavoro e preparare quindi tutto quello che ci voleva per sviluppare il menù, evitare il maggior numero di sprechi e di perdite soprattutto alimentari effettuando un ottima conservazione degli alimenti e organizzare una giacenza impeccabile.**
- Competenze professionali **Oltre al diploma conseguito e alle mie esperienze lavorative ho acquisito una buona padronanza dei processi di controllo qualità, grazie all'attestato conseguito di H.A.C.C.P. che naturalmente in base al lavoro che svolgo devo rinnovare ogni due anni, da precisare inoltre che attualmente sono responsabile del controllo qualità nell'istituto dove lavoro.**
- Competenze informatiche **Nel 2010/2011 ho frequentato un corso di formazione per conseguire la patente europea del computer, questo ha rafforzato le mie capacità e competenze informatiche soprattutto mi ha dato una buona padronanza degli strumenti Microsoft Office ed excel. L'ente che mi ha rilasciato tale attestato è "EIPASS" la mia valutazione finale è stata positiva.**

Altre competenze

Nell'arco della mia vita mi sono sempre saputo arrangiare dal punto di vista lavorativo, anche perché sposandomi a 23 anni, avendo avuto un figlio subito e vivendo in una terra bellissima, ma purtroppo che offre poco lavoro, ho dovuto fare anche altri lavori che non c'entravano niente con le mie competenze, ma mi sento di menzionare anche perché mi hanno fatto crescere e mi hanno fatto anche acquisire un minimo di esperienze che mi sento orgoglioso di farvi conoscere.:

- Muratore
- Panettiere
- Venditore porta a porta di oggetti per la casa
- Impresa di pulizia

Sono una persona allegra, socievole e spontaneo. Molto determinato e disponibile al dialogo e al confronto. Amo crescere insieme agli altri e sono molto desideroso di ampliare il mio bagaglio culturale con nuove conoscenze e esperienze. Nel tempo libero mi piace fare sport.

Sono in grado di lavorare in gruppo e di gestire progetti. Ho acquisito capacità logistiche, e di organizzazione eventi, gestione clienti e di vendita. Ho maturato e affinato capacità relazionali, comunicative, di lavoro di gruppo e di relazione con il pubblico durante le mie esperienze lavorative, di studio e di vita sociale.

Patente di guida

**Patente B – Automunito**

Disponibilità

**Immediata****ALLEGATI****Diploma di maturità****Certificati di servizio scuole statali****Attestato H.A.C.C.P.****Attestato patente europea****Attestato Food and beverage manager****Fotocopia carta identità codice fiscale e patente di guida**

Autorizzo il trattamento dei dati personali in conformità al d.l.g.s. 196/2003.