

INFORMAZIONI PERSONALI


LEANZA MASSIMILIANO

Via Ludovico Ariosto n ° 43, Castel di Iudica (CT).
 ☎ 095 661001 📠 3200931728
 ✉ maxleanza@libero.it
 📧 maxleanza@gmail.com - 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

Lingua madre **ITALIANA**

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	A 1/2	A 1/2	A 1/2	A 1/2	A 1/2
	Diploma istituto alberghiero Catania				
Tedesco	A 1/2	A 1/2	A 1/2	A 1/2	A 1/2
	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 alla 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.