

INFORMAZIONI PERSONALI



Stefano Sciancalepore

📍 Via Antonio Canova, 20, 40138, Bologna, Italia

☎️ 3345020285

✉️ sciancalepore@aol.it

🗣️ Stefano.sciancalepore

Sesso M | Data di nascita 03/05/1987 | Nazionalità Italiana

POSIZIONE RICOPERTA
TITOLO DI STUDIORegional Sales Manager Emilia Romagna
Tecnico dei servizi di ristorazioneESPERIENZA
PROFESSIONALE

(07/2014 - oggi)

Regional Sales Manager

RATIONAL Italia srl www.rational-online.com

▪ Responsabile rete vendita emilia romagna, consulenza clienti finali, show cooking

Ristorazione collettiva, ristorazione professionale, GDO

(01/2012 – 07/2014)

Executive chef

051 Restaurant Bologna www.zerocinquantuno.net

▪ Chef responsabile di cucina, gestione food Zerocinquantino, Zerocinquantello, 051 San Lazzaro, 051 Piazza Maggiore

Food, gestione personale, gestione menù, fornitori

(10/2010 – 01/2012)

Chef Capo Partita

Aemilia Hotel Bologna www.aemiliahotel.it

▪ Responsabile colazioni e banchettistica

Food, banchettistica

(04/2010 – 09/2010)

Chef Capo Partita

Hotel Garden 4 star Severi Hotel www.severihotels.it

▪ Responsabile partita secondi e salse

Food, gestione 3 commis in partita

(03/2009 – 01/2010) **Chef Capo Partita**
Ristorante Corteinfiore Trani www.corteinfiore.it
▪ Responsabile partita freddi
Pesce, frutti di mare

(01/2007 – 02/2009) **Chef Capo Partita**
Crowne Plaza St. Peter's Rome www.hotel-invest.com
▪ Entremetier, soucier, garde manger
Materie prime, carni, pesci, pollami, insalate, pasticceria

(07/2006 – 12/2006) **Chef Capo Partita**
Ristorante Simply Italian Eastbourne www.simplyitalian.co.uk
▪ Primi / secondi
Salse, contorni

(01/2004 – 06/2004) **Commis di cucina**
Grand Hotel Assisi www.grandhoteldeicongressiassisi.com
▪ Tagli verdure
Basi cucina

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Dal 2001 al 2006 **Diploma di Stato TECNICO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

Conseguito presso l' IPSSAR di Assisi (PG)

- Abilità conseguite teorico/pratiche riguardanti somministrazione alimenti in ambienti ristorativi, norme procedure HACCP
-

Dal 2001 al 2004 **Diploma di Qualifica Professionale OPERATORE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE SETTORE CUCINA**

Conseguito presso l' IPSSAR di Assisi (PG)

- Abilità conseguite teorico/pratiche riguardanti lo studio delle materie prime, le basi della cucina italiana, la manipolazione e la cottura degli alimenti

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

| Altre lingue | COMPRESIONE | | PARLATO | | PRODUZIONE SCRITTA |
|--------------|-------------|---------|-------------|------------------|--------------------|
| | Ascolto | Lettura | Interazione | Produzione orale | |
| Inglese | B2 | B1 | B2 | B2 | B1 |

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato
[Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

Competenze comunicative

- buone competenze di orientamento al team e allo sviluppo del lavoro di gruppo
- buone capacità di relazione e fidelizzazione clientela
- sviluppo nuovi clienti

Competenze organizzative e gestionali

- leadership (attualmente gestione rete vendita di 22 aziende)

Competenze professionali

- ottime capacità nel riconoscere l'esigenza del cliente e fornire un'adeguata soluzione
- ottime capacità gestione cucina, sala
- conoscenza cucina internazionale, nazionale, regionale

Competenza digitale

| AUTOVALUTAZIONE | | | | |
|---------------------------------|---------------|------------------------|-----------|-------------------------|
| Elaborazione delle informazioni | Comunicazione | Creazione di Contenuti | Sicurezza | Risoluzione di problemi |
| intermedio | avanzato | avanzato | | |

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato
[Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione](#)

- buona padronanza degli strumenti microsoft office
- buona padronanza dei programmi gestione Oracle

Patente di guida A+B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Progetti
Seminari

Training esperienziale "attitudine alla vendita" tramite Randstad formatore Luca D'Amico
 Training esperienziale "orientamento lavoro di team" tramite Randstad formatore Luca D'Amico

Corsi
Certificazioni

Sales Excellence Program M1 by Global Partners & Associates LLC / Boston / USA 2017
 Attestato alimentarista
 Attestato AIS 1° e 2° livello

Dati personali Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

In fede

Stefano Sciancalepore