

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	MEZZANOTTE MASSIMILIANO
Indirizzo	VIA G. PREVIATI 2, 20052 MONZA (MB)
Telefono	377 4932677- 039 5962510
E-mail	maxmezzanotte@gmail.com
Sito Web	http://www.maxmezzanotte.it/
Nazionalità	ITALIANA
Data di nascita	16/12/1974

**ESPERIENZA LAVORATIVA
ATTUALE**

**Food Manager per la produzione di
MasterChef Italia
MasterChef Junior Italia
Hell's Kitchen Italia**

- Date (07/2011 – 09/2012)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Principali mansioni e responsabilità

**CHEF DI BRIGATA
SPORTING CLUB MONZA**
Viale Brianza 20052 Monza
Chef di brigata fino a 4 elementi + extra.

- Date (04/2011 – 07/2011)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Principali mansioni e responsabilità

**CHEF DI CUCINA
RESTAURANT "EX MAURI"**
Via Federico Confalonieri, 5 - (MI) - ITALY
Head Chef e responsabile di tutte le attività di cucina.

- Date (01/2007 – in corso)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

**CHEF DI CUCINA
LA GUZZINA**
Via Guzzina 3 Brugherio (MB)
RISTORANTE
Impiegato
Responsabile di tutte le attività di cucina, coordinamento staff, programmazione menu', relazione con i fornitori, gestione approvvigionamenti, gestione eventi (cerimonie, eventi aziendali, serate a tema).

- Date (06/2005 – 12/2006)

CHEF DI CUCINA

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- LA VECCHIA FILANDA**
Via Mentana Monza (MB)
RISTORANTE
Impiegato
Responsabile di tutte le attività di cucina, coordinamento staff, programmazione menu', relazione con i fornitori, gestione approvvigionamenti.
- Date (10/2004 – 05/2005)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- CAPO PARTITA SOUCIER**
EXCELSIOR GALLIA
Piazza Duca d'Aosta Milano
HOTEL
Impiegato
Capo partita soucier
- Date (04/2004 – 09/2004)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- CHEF CAPO PARTITA**
THE WESTIN PALACE
Piazza Repubblica, 20 20124 Milano
HOTEL
Impiegato
Chef capo partita Ristorante Grill Casanova
- Date (11/2003 – 02/2004)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- CHEF**
LA TANA DEL LUPO
Via Vittorio Veneto ,30 Milano
RISTORANTE
Impiegato
Chef
- Date (06/2003 – 10/2003)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- CHEF CAPO PARTITA AI PRIMI**
NEXT DOOR
Porto Cervo Sassari
RISTORANTE
Impiegato
Capo partita ai primi
- Date (10/2002 – 05/2003)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- CHEF**
MAX
Via Durini, 23 Milano
RISTORANTE
Impiegato
Capo partita ai primi
- Date (05/2002 – 09/2002)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- CAPO PARTITA AI SECONDI**
COLOSTRAI VENTACLUB
Muravera **Cagliari**
VILLAGGIO TURISTICO
Impiegato
Capo partita ai secondi
- Date (05/2002 – 09/2002)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
- CAPO PARTITA RESPONSABILE**
SIMENA HOLIDAY VILLAGE (VIAGGI DEL VENTAGLIO)
Chamuyuva Antalya **TURCHIA**
VILLAGGIO TURISTICO

- Tipo di impiego Impiegato
 - Principali mansioni e responsabilità Capo partita responsabile
-
- Date (01/2000 – 11/2001)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore HEAD CHEF
 - Tipo di impiego **LOCANDA DI BACCO**
 - Principali mansioni e responsabilità 150 Spring St. **NEW YORK CITY – USA**
tel. 212 334 2338
RISTORANTE
Impiegato
Head Chef
-
- Date (05/1998 – 12/1999)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore CAPO PARTITA
 - Tipo di impiego **RISTORANTE ALFREDO L'ORIGINALE DI ROMA**
 - Principali mansioni e responsabilità Epcot Center - Lake Buena Vista
ORLANDO FLORIDA - USA
RISTORANTE
Impiegato
Capo partita
-
- Altre esperienze
- Gennaio 1997 - Aprile 1998
Ristorante "DAL BAFFO" Viale Spagna 136; Cologno M.se (MI)
qualifica: Capo partita
- Stagione estiva 1994
Hotel PLAZA ANNA, Madonna di Campiglio (TN)
qualifica: aiuto Cuoco
- Stagione estiva 1993
Hotel Sant Anton, Livigno (SO)
qualifica: Aiuto Cuoco
- Prestazioni occasionali nell'anno 1993
Windsor Hotel, Via G. Galilei, Milano
qualifica: aiuto Cuoco
- Stagione estiva 1992
Ristorante "DA GUIDO", Via Bassini, Milano
qualifica: aiuto cuoco
- Stage professionale durante il periodo scolastico
HILTON International Hotel, Via Galvani 12, Milano

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (1989-1994)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Qualifica conseguita I.P.S.S.A.R. "Amerigo Vespucci" MILANO
DIPLOMA DI MATURITA'
- Qualifica conseguita TECNICO DELLE ATTIVITA' ALBERGHIERE

**CAPACITÀ E COMPETENZE
PERSONALI**

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUE

	CONVERSAZIONE	LETTURA	SCRITTURA
INGLESE	ECCELLENTE	ECCELLENTE	ECCELLENTE
FRANCESE	SCOLASTICO	SCOLASTICO	SCOLASTICO
SPAGNOLO	ELEMENTARE	ELEMENTARE	ELEMENTARE

**CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI**

SONO UNA PERSONA A CUI PIACE LA COMPAGNIA E IL DIVERTIMENTO. DOPO TANTI ANNI HO MANTENUTO FANTASTICI RAPPORTI CON GLI AMICI DI INFANZIA E CONDIVIDIAMO ANCORA MOLTI MOMENTI INSIEME. DALLE PERSONE MI ASPETTO RISPETTO E PROFESSIONALITÀ NEL LAVORO. MI PIACE PARLARE CON I CLIENTI PER CAPIRNE I GUSTI, LE ESIGENZE E LE ASPETTATIVE COSÌ DA MIGLIORARE IL SERVIZIO E ESSERE SODDISFATTO DEL MIO LAVORO.

**CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE**

OTTIMA CAPACITÀ GESTIONALE DELLO STAFF DI CUCINA E DEL PERSONALE DI SALA. GESTIONE DEL FOOD COST, AMMINISTRAZIONE DELLE DISPENSE, GESTIONE FORNITORI.

**CAPACITÀ E COMPETENZE
ARTISTICHE**

SONO APPASSIONATO DI MUSICA, SUONO LA CHITARRA ELETTRICA E ACUSTICA.

PATENTE O PATENTI

B automunito

ALTRE INFORMAZIONI

Dopo le prime esperienze in ristoranti e hotel italiani, mi sono trasferito negli Stati Uniti per vivere in un contesto internazionale e portare all'estero la cultura della cucina italiana.

Ho lavorato al ristorante Alfredo the Original of Rome in Florida e al ristorante La Locanda di Bacco nella prestigiosa SOHO di New York. L'esperienza internazionale ha arricchito le mie capacità sia professionali che personali vivendo un'esperienza indimenticabile.

Al mio ritorno in Italia ho continuato la mia carriera in prestigiosi Hotel e ristoranti: al ristorante Next Door a Porto Cervo, Venta Village in Turchia, Ristorante Max a Milano in Via Durini, Westin Palace e Hotel Gallia Milano, La Tana del Lupo Milano in Via Vittorio Veneto, e recentemente ho seguito il lancio del ristorante Vecchia Filanda di Monza del 2006.

Sono appassionato del mio lavoro e negli anni ho maturato una grande esperienza. Vorrei avere l'opportunità di vivere una nuova avventura portando con me la mia esperienza professionale e crescere ancora in un contesto di eccellenza.