



Curriculum Vitae Europass

Reso come autocertificazione ai
sensi, ai sensi dell'art.76 del
D.P.R. N. 445/2000



Informazioni personali

Cognome(i)/Nome(i) **NANDO NOTTOLI**
Indirizzo(i) N.11, via Annibale Angelini, 06132 Perugia – Italia
Telefono(i) 075 5159359 348 3423576 Mobile
PEC nando.nottoli@ingpec.eu
E-mail info@studiosipro.net

Cittadinanza Italiana

Data di nascita 23/11/1965

Sesso Maschile

Esperienza professionale

1996-2017 **Fonda nel 1996 lo Studio Associato SI.PRO. di cui è uno dei titolari**
Lo studio si occupa di servizi di progettazione e direzione dei lavori di opere pubbliche e private in campo edile e di infrastrutture, di seguito si riportano i più significativi lavori eseguiti

2015-2016 **Immobiliare Futura S.r.l. – Realizzazione di un edificio prefabbricato con destinazione d'uso commerciale per la realizzazione di un supermercato EMI in Gubbio**
Progettazione e Direzione dei Lavori

2015-2016 Università degli Studi di Parma - Verifica di vulnerabilità sismica degli edifici dell'Ateneo **ai sensi della L.R. n. 19 del 30/10/2008 – Lotto 1 –In R.T.P. con Exup s.r.l. (mandataria) n. 26 edifici per una superficie toale di 125'000 mq**

2014-2015 **Il Granaio S.r.l. – Realizzazione di un edificio adibito ad attività commerciale culturale e multiservizi in Loc. Gualdo Tadino (PG) – Totale mc 58'744– lavori in fase di ultimazione.**

2011-2012 **Ministero dell'Interno – Dipartimento dei Vigili del Fuoco del Soccorso Pubblico e della Difesa Civile – Direzione Centrale per le Risorse Logistiche e Strumentali Area V**
Verifica della vulnerabilità sismica ai sensi dell'OPCM 20 marzo 2003 n.3274 delle Sedi di Servizio del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco **“LOTTO 1: VENETO – FRIULI VENEZIA GIULIA”** n. 23 sedi per un totale di 172'900 mc. In R.T.P. con Ing. Bruno Pelaggi – ISTEDIL – PRAIT – Studio Grassi

2010-2011 **Azienda USL di Bologna – Dipartimento Tecnico Patrimoniale U.O. Tecnica**
Verifica della vulnerabilità sismica ai sensi dell'OPCM 20 marzo 2003 n.3274 del **“Complesso Ospedaliero Maggiore di Bologna”** per una superficie tot oggetto di verifica pari a 82859 mq
Progettista del Team operativo Lotto 1 dell'R.T.P. composta da Ing. Bruno Pelaggi – Prof. Ing. Antonio Borri – Ing. Emanuele Vasapollo

Lavoro o posizione ricoperti Associato dello studio SI.PRO. con sede in via Annibale Angelini n.11 06132 Perugia

Principali attività e responsabilità Progettista, Direzione Lavori, Responsabile della Sicurezza

Tipo di attività o settore Progettazione strutturale; architettonica; consulente tecnico per la Regione dell'Umbria per il Piano di Sviluppo dell'Edilizia Sanitaria; assistenza tecnica nella pianificazione, gestione e controllo di cantieri di particolare rilevanza.

Istruzione e formazione

- 2016 Ha effettuato le verifiche di Agibilità sismica a seguito del sisma del 24 agosto 2016 nei giorni 20-27 settembre presso il CCR di Arquata del Tronto.
- 2016 Corso di formazione "La gestione tecnica dell'emergenza sismica rilievo del danno e valutazione dell'agibilità" Ordine degli Ingegneri della Provincia di Perugia con il Dipartimento della Protezione Civile maggio-luglio 2016.
- 2008 Ha conseguito l'attestato di frequenza al corso di formazione (120 ore) per la sicurezza del lavoro nel settore edile ai sensi del Decr. Lgs. 494/96 Art. 10 - 2° Comma.
- 2003 Ha conseguito il diploma di **Sommelier AIS** dopo la frequentazione dei corsi di qualificazione professionale per Sommelier AIS di 1°-2°-3° livello e superato l'esame finale di abilitazione.
- 1994 Master Project Manager, Sinnea Bologna, giugno 1993/maggio 1994 (1600 ore).
- 1992 Laureato in ingegneria civile edile presso l'Università degli Studi di Bologna il 15/07/1992 con voti 100/100.
Iscritto all'Albo dell'Ordine degli Ingegneri della Provincia di Perugia al n. A1192 dal 11/03/1993.

Principali tematiche/competenza professionali possedute

Membro del Consiglio dell'Ordine degli Ingegneri della Provincia di Perugia dal Febbraio 1997; dal 2009 ricopre la carica statutaria di Tesoriere
Consigliere della Fondazione Ordine Ingegneri Perugia dal 2011 dove ricopre la carica statutaria di Tesoriere.

Capacità e competenze personali

Madrelingua **Italiano**

Altra(e) lingua(e) **Inglese**

Autovalutazione
Livello europeo (*)

Lingua

Comprensione				Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
B	1	B	1	B	1	B	1	B	1

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze organizzative

Nell'ambito dell'attività dell'Ordine e della Fondazione si occupa della organizzazione di eventi formativi e ricreativi per gli iscritti quali ad esempio la cerimonia di premiazione del 25° e 50° anno di laurea.

Capacità e competenze informatiche

Ottima capacità di utilizzo dei principali software tecnici e gestionali (Autocad, Sismicad, pacchetto Office, programmi Acca Software)

Patente

Patente cat. B

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"





Curriculum Vitae Europass



Informazioni personali

Nome Cognome **Lorenzo D'Aliesio**

Indirizzo Vicolo Santa Rita n. 1 00010 Galliciano nel Lazio (Roma) ITALY

Telefono (+39)3286846350 / (+39)069525529

E-mail lorenzodaliesio@tiscali.it

Cittadinanza Italiana

Data di nascita 09/02/1984

Sesso M

Esperienza professionale

Date Dal Febbraio 2016 ad oggi

Lavoro o posizione ricoperti F&B Outlet Manager

Principali attività e responsabilità Pianificazione, Organizzazione ed Esecuzione Grandi Eventi (Ristorazione)

Nome e indirizzo del datore di lavoro **Rome Marriott Park Hotel**
Via Colonnello Tommaso Masala 64

Tipo di attività o settore Food and Beverage

Date Dal Maggio 2015 a Febbraio 2016

Lavoro o posizione ricoperti Banqueting Manager

Principali attività e responsabilità Pianificazione, Organizzazione ed Esecuzione Grandi Eventi (Ristorazione)

Nome e indirizzo del datore di lavoro **Rome Marriott Park Hotel**
Via Colonnello Tommaso Masala 64

Tipo di attività o settore Food and Beverage

Date Dal Maggio 2014 al Maggio 2015
Lavoro o posizione ricoperti Responsabile Bar e Chioschi
Principali attività e responsabilità Start-up Azienda e Bar Manager presso il Parco Divertimenti
Nome e indirizzo del datore di lavoro **Cinecittà Parchi**
Via di Castel Romano, 200 – 00128 Roma, Italia
Tipo di attività o settore Food and Beverage

Date Dal Febbraio 2009 ad Aprile 2014
Lavoro o posizione ricoperti Food and Beverage Manager
Principali attività e responsabilità Food /Bar Manager a bordo di navi da crociera
Nome e indirizzo del datore di lavoro **Princess Cruises**
24884 Avenue Rockefeller Santa Clarita, CA 91355-1283 USA
Tipo di attività o settore Food and Beverage

Date Dal Marzo 2005 al Dicembre 2008
Lavoro o posizione ricoperti Proprietario / Gestore
Principali attività e responsabilità Gestione Pub/Ristorante
Nome e indirizzo del datore di lavoro **Bliss Pub,**
Piazza dell'Indipendenza n. 5 00039 Zagarolo (RM) Italy

Date Dal Marzo 2003 al Gennaio 2005
Lavoro o posizione ricoperti Barman
Principali attività e responsabilità Servizio al pubblico
Nome e indirizzo del datore di lavoro **Parco dei Principi Grand Hotel & SPA,**
Via G. Frescobaldi, 5 - 00198 Rome, Italy
Tipo di attività o settore Food and Beverage
Durante il periodo gestisce catering presso la gioielleria **Cartier,**
Via Dei Condotti, 83 - 00187 Rome, Italy

Date Dal Febbraio 2002 al Marzo 2003
Lavoro o posizione ricoperti Co-Proprietario / Gestore
Principali attività e responsabilità Gestione Bar / Tavola Calda
Nome e indirizzo del datore di lavoro **Ki.Ko srl (Young Bar),**
Via Sestio Calvino, 76 – 00174 Rome, Italy
Tipo di attività o settore Food and Beverage

Ulteriori Collaborazioni

Consulenze Food and Beverage presso:

Violet Wine Bar,

Via Colle del noce, 47 - 00030 San Cesareo (RM), Italy

Spirito diVino Winery,

Viale Ungheria, 83 - 00039 Zagarolo (RM), Italy

Ristorante Enoteca Capranica,

Piazza Capranica, 99 – 00186 Rome, Italy

Hotel Locarno,

Via della Penna, 22 - 00186 Rome, Italy

Hotel Hibis,

Via di Vico Vigano, 24 - 00133 Rome, Italy

Hotel Barcelò Aran Mantegna,

Via Andrea Mantegna, 130 – 00147 Rome, Italy

Hotel Domus Romana,

Via delle Quattro Fontane, 113 – 00184 Rome, Italy

Hotel degli Aranci,

Via Barnaba Oriani, 11 – 00197 Rome, Italy

Istruzione e formazione

Date Luglio 2004

Titolo della qualifica rilasciata Diploma di Scuola Media Superiore

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Liceo Scientifico Edoardo Amaldi

Date Gennaio 2005

Titolo della qualifica rilasciata Attestati per la gestione di attività commerciali inerenti alla somministrazione di bevande e alimenti:
Antincendio, Sicurezza sul Lavoro, Primo Soccorso, Legislazione Fiscale, Legislazione Commerciale, Amministrazione, H.A.C.C.P., Marketing e Comunicazione

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione ConfCommercio P.I.A. (Percorsi Integrati Assistiti)

Date Giugno 2005

Titolo della qualifica rilasciata E.S.L. (English as Second Language) Certificate

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Touro University

Date Febbraio 2012

Titolo della qualifica rilasciata ServSafe certification

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione ANSI (American National Standards Institute and the Conference for Food Protection)

Capacità e competenze personali

Madrelingua(e) Italiano

Altra(e) lingua(e) Inglese
Spagnolo
Conoscenza base: Giapponese e Tedesco

Autovalutazione Livello europeo (*)	Comprensione		Parlato		Scritto
	Ascolto	Lettura	Interazione/orale	Produzione/orale	
Inglese	C2	C2	C2	C2	C2
Spagnolo	C2	C2	C2	C1	C2

(*) [Quadro comune europeo di riferimento per le lingue](#)

Capacità e competenze sociali

Ottime capacità di ascolto, capacità di lavorare in gruppo, attitudine al mantenimento della riservatezza professionale, problem solving

- buono spirito di gruppo;
 - capacità di adeguamento ad ambienti multiculturali;
 - buone capacità di comunicazione e organizzazione;
- Doti acquisite durante i diversi anni in cui ho lavorato con, e gestito più di 70 collaboratori provenienti da 60 nazioni diverse. Organizzato diversi eventi di grande e piccola portata, sempre con grande soddisfazione da parte della clientela.

Capacità e competenze organizzative

Ho tenuto diversi corsi di formazione per il training and development del personale tra i quali:

- Customer Satisfaction
- Product Delivery
- Service Recovery and Handling Complaints
- Responsible Service of Alcohol/Drink Spiking
- United States Public Health Standards
- Inventory and Cost control
- Safety and compliance

Capacità di lavorare in situazioni di stress, ottimo spirito organizzativo

Capacità e competenze informatiche

- Competenze informatiche:
- ottima conoscenza dei programmi Office™ (Word™, Excel™, PowerPoint™, Access™, InfoPath™ e Publisher™);
 - ottima conoscenza di programmi specifici per la gestione del Food and Beverage (Enterprise Manager CrunchTime!™ Micros™ e relativo EMC™)
 - conoscenza base delle applicazioni grafiche (Adobe Illustrator™, PhotoShop™).

Altre capacità e competenze

Patente Automobilistica patente B

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196

LORENZO D'ALIESIO

INFORMAZIONI PERSONALI



Palmieri Maurizio

📍 Loc. Infernaccio snc, 01016 Tarquinia (Italia)

☎ (+39) 334-3420760 📞

✉ bampal78@gmail.com

OCCUPAZIONE PER LA QUALE
SI CONCORREESPERIENZA
PROFESSIONALE

11 GIU. 16–alla data attuale

F&B Banqueting Manager

Marriott Rome Park Hotel****, Roma (Italia)

1 NOV. 12–9 GIU. 16

Maitre

Atahotels Villa Pamphill****, Roma (Italia)

- Gestione dei turni di servizio dello staff fisso e dei contratti a chiamata e dei relativi giustificatifi da girare all'amministrazione
- Programmazione del lavoro in base al planning settimanale
- Gestione degli ordini di reparto e gestione degli stock dei vari outlet ristorativi
- Supervisione del rispetto dei brand standard
- Coaudiuvazione al restaurant manager nella compilazione del forecast budget e nell'analisi dei costi manning
- Organizzazione del reparto banqueting congressuale e da cerimonia

4 AGO. 07–31 OTT. 12

Bar Manager

Atahotels Villa Pamphill****, Roma (Italia)

- Gestione dello staff e organizzazione del lavoro per il main bar e il pool bar
- Gestione dello stock bar
- Collaborazione per la rotazione della carta food e organizzazione della carta bar

1 MAG. 06–31 LUG. 07

Restaurant Manager Assistant

Moevenpick Central Park****, Roma (Italia)

- Coaudiuvazione al Rastaurant Manager nelle attività di gestione dei servizi ristorativi della struttura, dedicati a gruppi turistici, eventi congressuali e clientela individuale con particolare attenzione al Wine Restaurant Moscati

4 NOV. 04–30 APR. 06

Barman

Sheraton Four Points****, Roma (Italia)

- Servizio di bar con standar internazionali e organizzazione del bar per eventi congressuali e relativi servizi richiesti quali coffee break e open bar
- Gestione del servizio Frigobar e del Beverage della ristorazione

3 MAG. 04–31 OTT. 04 **Responsabile bar**
 St George Hotel****
 Via dei Bresciani, Roma (Italia)

19 DIC. 03–14 APR. 04 **Barman**
 Domina Parco dello Stelvio Hotel****, Cogolo di Pejo (Italia)

94–31 OTT. 03 **Barman**
 Celletti Golf Bar, Tarquinia (Italia)
 -barman inizialmente stagionale quindi permanente presso il bar Celletti incluso nel comprensorio Marina Velka Golf dove ho potuto muovere i primi passi in un ambiente elegante ed esclusivo

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

92–97 **Maturità Scientifica**
 Liceo Scientifico G.Galilei, Tarquinia (Italia)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	B2	B2	B2	B2	B2

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze organizzative e gestionali
 -Capacità organizzative per l'erogazione dei servizi ristorativi di diversi eventi in contemporanea sia congressuali che celebrativi anche di grande entità
 -Leadership(attualmente dirigo una brigata di 12 unità)
 -Abitudine al lavorare sotto pressione
 -Attitudine ad essere propositivo e problem solver
 -Discreta conoscenza enologica maturata nella gestione dei vini della casa vinicola di proprietà del gruppo che detiene Atahotels e nei corsi Wine Corner fatti in A.I.B.E.S.

Competenza digitale
 -conoscenze e buona padronanza nell'utilizzo del pacchetto Office
 -conoscenze di diversi sistemi operativi per la ristorazione quali Selz, Easy Restaurant, Easy Meal

Patente di guida A, B

ULTERIORI INFORMAZIONI

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.

Certificazioni corso addetto prevenzione incendi

corso h.a.c.c.p

corso primo soccorso