

INFORMAZIONI PERSONALI

Rivadossi Matteo

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

03/05/2010–alla data attuale

Fondatore e Direttore Generale

Osteria Al Cantini, Borno (Italia)

Gestione delle diverse attività all'interno ristorante.

Coordinamento e motivazione del personale: lavoro costantemente per creare nei dipendenti il senso di squadra necessario a creare un ambiente di lavoro stimolante in cui crescere professionalmente e sviluppare nuove competenze e capacità.

Continua ricerca di miglioramento e innovazione, sia nell'ambito culinario sia in quello dell'esperienza del cliente, che deve poter trovare un locale accogliente dove potersi sentire a casa mentre si assaggia del cibo di altissima qualità.

03/2015–04/2018

Presidente del Consiglio di Amministrazione

Società "Funivia Boario Terme - Borno s.p.a., Borno (Italia)

Tracciare le linee guida degli obiettivi futuri per il successo dell'attività svolta dall'azienda.

04/2015–05/2015

Responsabile Alimenti

IBI 2015 ATP 1000, Roma (Italia)

08/2012–03/2015

Direttore del Consiglio di Amministrazione e CEO

Società "Funivia Boario Terme - Borno s.p.a.", Borno (Italia)

Risoluzione delle problematiche relative alla gestione delle attività dell'azienda

Coordinamento, formazione e gestione di un team di lavoro competente e preparato a lavorare in situazioni di rischio a criticità alta.

06/2010–10/2010

Sous Chef

Grand Hotel Venturelli, Borno (Italia)

05/2010–05/2010

Istruttore di Snowboard di secondo livello

FISI Scuola Tecnici Federali, Milano (Italia)

12/2009–05/2010

Istruttore di Snowboard

Scuola Italiana sci e snowboard Borno, Borno (Italia)

05/2009–10/2009

Sous Chef

Bandanna Restaurant, Mykonos (Grecia)

12/2008–04/2009

Istruttore di Snowboard

	Scuola Italiana sci e snowboard Borno, Borno (Italia)
04/2008–10/2008	Gestore di Ristorante Circolo Sportivo Tennis "Fun and Sport", Borno (Italia)
12/2007–04/2008	Istruttore di Snowboard Scuola Italiana Sci e Snowboard Borno, Borno (Italia)
06/2007–10/2007	Sous Chef Ristorante Girasole, Samos (Grecia)
10/2006–04/2007	Istruttore di Snowboard Scuola Italiana Sci e Snowboard Borno, Borno (Italia)
05/2006–10/2006	Sous Chef Ristorante Girasole, Samos (Grecia)
2004–2006	Maitre Ristorante Alpino, Breno (Italia)
2003–2004	Barista e Supervisore Bar Top Club Passo del Tonale, Trento (Italia)
2002–2002	Barista Peter Pan, Coccoricò, Byblos, Rimini e Riccione (Italia)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2007	Qualifica di Istruttore Snowboard Collegio Regionale Maestri Sci, Borno (Italia)
2002	Esercito Italiano 17th Corpo Artiglieria Contraerea "Sforzesca" Rimini, Rimini (Italia)
09/1996–06/2001	Diploma di Perito Elettronico IPSIA Tassara Ghislandi, Breno (Italia)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Lingue straniere	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	B2	B2	B2	B2	B1
francese	A2	A2	A2	A2	A2

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

Competenze comunicative - Buone capacità comunicative acquisite attraverso le mie esperienze come barista e ristoratore. Riesco efficacemente a comunicare con diversi interlocutori, sia in ambito personale sia in ambito lavorativo, dove è essenziale il corretto passaggio di informazioni per la corretta gestione delle attività all'interno di un gruppo di lavoro.

- Ottime capacità di contatto col pubblico e intrattenimento acquisite attraverso il lavoro di maitre e la gestione del ristorante di proprietà.
 Riesco a mettere le persone a proprio agio e a creare in loro un giusto senso di fiducia.

Competenze organizzative e gestionali - Capacità di leadership and coordinamento (sono attualmente a capo di un team di 12 persone)
 - Ottime capacità di gestione e organizzazione acquisite sia nell'ambito della ristorazione come proprietario di un ristorante sia in ambito aziendale in qualità di Presidente del C.d.A di una Società per Azioni.
 - Capacità di gestione di un gruppo di lavoro acquisite attraverso l'esperienza di maitre e istruttore di snowboard, oltre che come proprietario di un ristorante.

Competenze professionali - Buona padronanza dei processi di controllo qualità all'interno della catena di produzione alimentare del mio ristorante.
 - Abilità nell'insegnamento e nel trasmettere competenze (attività di barista e istruttore di snowboard)
 - Creazione e ideazione di piatti innovativi per il mio ristorante in collaborazione con gli chef

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente autonomo	Utente avanzato	Utente autonomo	Utente avanzato	Utente autonomo

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Patente di guida B