

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