

Informazioni Personali



📍 Via Filisto 79 b, 96100 Siracusa (Italia)

☎ 0931412759 📠 +393394918089

✉ argentisr@gmail.com



whatsapp +393394918089



Skype - massimo.argenti1



Linkedin - Massimo Argenti

Sesso M | Data di nascita 13/08/1969 | Nazionalità italiana

Stato famiglia - coniugato figli 2 (Sara anni 12, Marta anni 6)

(Settore Turistico Alberghiero) . Esperienza 26 anni

Attualmente - Responsabile Unico del Settore Ristorazione

presso Hotel Club Helios Noto Marina dal 1° Maggio 2017

- Valutazione e selezione dei fornitori per qualsiasi acquisto per la struttura , Responsabile dell'ufficio economato, della ricezione delle merci e del Controllo .
- Supervisione dei Menu' in Accordo con lo chef , della sua composizione con l'obbiettivo di avere un'ottima qualita' e un daily food cost vincente.
- Controllo e verifica del consumo e delle porzionature dei cibi , specie carne e pesce.
- Realizzazione del daily food cost del breakfast cost.
- Responsabile della Gestione totale della sala ristorante ,e organizzazione del team di lavoro.

Esperienze Lavorative

(Settore Navi da Crociera) da Gennaio 2017 ad Aprile 2017

ASS. INVENTORY OFFICER

Presso : Costa Crociere nave "Costa Favolosa"

Principali mansioni ricoperte

- Realizzazione e sviluppo giornaliero del daily food cost .
- Registrazione e controllo giornaliero dei customer e purchasing per dipartimento e controllo e verifica dei dati e la loro correttezza.
- Verifica giornaliera degli stock on hand del Food Store e del Bottle Store.
- Food spot check, e bottle check.
- Spot check bar, room service, minibar, negozio articoli foto, e report discrepanza fra il fisico, per il bar porzionature, e il venduto.
- Preparazione dei vendor order e riconciliazione dopo il loading settimanale con relativo Report discrepanza della merce dopo la ricezione della stessa.
- Calcolo stabilita' della nave , peso delle merce nei vari magazzini e cambusa.
- Controllo inventari del food and beverage, e sviluppo stock on hand per food and beverage.

Da Maggio 1993 a Gennaio 2017

ECONOMO Responsabile

Presso:

- *Best Western Palace Hotel Helios**** viale scala greca 163 c Siracusa*
- *Quality Park Hotel Helios *** via filisto 80 Siracusa*
- *Hotel Club Helios*** c.da pizzuta 13 Noto Marina (sr)*

Hotel appartenenti alla catena alberghiera "Helios Group"

Principali mansioni ricoperte

- *Responsabile dell'ufficio economato, Responsabile acquisti, Ricezione e Controllo.*
- *Valutazione e selezione dei fornitori per gli acquisti, principale obiettivo ; cercare sempre di creare il giusto punto di equilibrio fra Qualita'/Prezzo*
- *Organizzazione dello stoccaggio delle merci nei vari reparti della struttura,per il reparto cucina, controllo standard di peso e porzionature dei cibi in lavorazione,controllo consumi,e massima attenzione per ridurre sprechi.*
- *Responsabile della ricezione e del controllo della merce in arrivo secondo quanto previsto dalle norme H.A.C.C.P.*
- *Monitoraggio e supervisione dei menu'*
- *Sviluppo mensile su totale dei pasti,calcolo costo pasto*
- *Calcolo breakfast cost*
- *Redazione inventari e report per le chiusure di fine mese,rilevazioni dati di consumo utili al controllo di gestione ,Contabilita' generale.*

Competenze Comunicative

Capacita' di lavorare in gruppo, anche con gente di nazionalita' diversa e diverso modo di pensare, maturata, in molteplici situazioni in cui era indispensabile la collaborazione tra figure diverse, di etnie e razze diverse. Capacita' di dare informazioni chiare ma anche di chiederle al momento del bisogno

Competenze organizzative e gestionali

*Ottima organizzazione della giornata lavorativa, giorno e orari consegne fornitori, controlli consumi ai reparti, flessibilita' oraria in base alle esigenze lavorative o dell'azienda.
Pronto e dinamico al problem solving per imprevisti lavorativi.
Ho la buona abitudine a fare sempre il giro dei reparti per vedere di persona cosa succede Ottima preparazione in riferimento alla merceologia acquistata.
Ordine e metodo, conoscenza dei reparti che compongono l'hotel, delle esigenze e degli standard qualitativi,*

Competenze informatiche

Ho lavorato sempre con gestionali tra cui ultimamente Crunch Time, ho usato anche Fatainvoice gestionale per aziende. Buona conoscenza degli applicativi microsoft e del pacchetto office.

Competenze professionali

*Competenza piu' che ventennale, con approfondita conoscenza tecnica del settore, maturata attraverso la mia esperienza professionale lavorativa ottima conoscenza dei prodotti food, beverage, e materiali di consumo. A ME piace fare il mio lavoro.
Ho passione per il settore in cui opero e ritengo che la mia figura sia importante per un'azienda. Dinamico, preciso e affidabile, mi piace lavorare per obiettivi, e operare nella scelta delle strategie, delle tattiche, e dei metodi per raggiungerli.*

Attestati e Corsi

(1999) - Corso e conseguimento attestato H.A.C.C.P

(2005) - Corso e conseguimento specializzazioni per le merci di cucina

(2011) - Corso e conseguimento specializzazioni ricezioni merci

(2014) - Attestato di formazione del personale alimentarista di categoria

(2016) - Corso e conseguimento attestato H.A.C.C.P presso (Costa Crociera) Genova

(2016) - Corso superato for "assistant inventory officer" 100/100 presso (Costa Crociera) Genova

(2016) - Corso "code of business and ethics" 100/100 presso (Costa (Crociera) Genova

(2016) - Attestato primo soccorso in mare,presso centro addestramento Anzio

(2016) - corso di antincendio base,presso centro addestramento Anzio

(2016) - Attestato sulla sicurezza personale e responsabilita' sociali .(PSSR) presso centro addestramento anzio

(2016) - Attestato primo soccorso in mare,presso centro addestramento Anzio

(2016) - Attestato Security Awerness,presso centro addestramento Anzio

(2016) - Attestato tecniche di sopravvivenza e salvataggio in mare,presso centro addestramento Anzio

(2017) - Pest management training certificate , presso Costa Crociere nave "Costa Favolosa" 19-02-17

**ISTRUZIONE E
FORMAZIONE**

(dal 1989 – al 1994)

Diploma di maturita'

Ragioniere perito commerciale

Voto 42/60

Istituto S. Quasimodo via Catania 96100 Siracusa

LINGUA MADRE

Italiano

ALTRE LINGUE

Inglese

Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	Produzione Scritta
B1	B1	A1	A1	B1

**PATENTE DI
GUIDA**

*Patente A
Patente B*

Auto Peugeot 2008 anno 2013

**ULTERIORI
INFORMAZIONI**

*Mi reputo un professionista serio e affidabile,scrupoloso e attento al dettaglio
La mia esperienza piu' che ventennale e' stata sempre svolta per la stessa azienda
e datore di lavoro onesta',fiducia,rispetto,fermezza e precisione,sono delle
componenti importanti per svolgere questo lavoro.*

HOBBY

*Maestro di ballo Professionista diplomato F.I.D.S.
Ufficiale di gara, ho insegnato Danza Sportiva per 20 anni , e sono stato
Direttore tecnico della scuola di ballo " Dance Emotion Siracusa*

In fede

Massimo Argenti



*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";*

Siracusa 19/11/2018