Curriculum Vitae di Andrea Borghi

Libero professionista consulente/formatore

Docente di tecnica alberghiera e tecnica di sala da 20 anni presso la scuola alberghiera "CFP Nazareno" di Carpi
Titolare di un azienda di Banqueting/organizzazione eventi e consulenza di ristorazione, "Reventi Catering" aperta nel 2008
Organizzatore, consulente e formatore in corsi di catering, enogastronomia, normativa haccp, tecnica di sanificazione, cucina BIO e tecnica alberghiera, per adulti e professionisti presso centro studi La Cremeria, centro studi Morphe e fondazione Auxilium

Negli ultimi 4 anni:

Affiancamento e progettazione nell'apertura e nel rilancio di locali di ristorazione , quali Bancia di Reggio Emilia, Bioteca di Modena e Biolca di Rubiera

Esperienze professionali

	Dal	Al			
	01/08/20	Oggi	Corso di ristorazione presso Cucinarte	Mirandola	Docente
	2005	01/08/20	Centro Formazione "Nazareno"	Carpi MO	Insegnante
	2008	2020	Reventi e Reventi Catering	Banchettistica e organizzazione eventi	Titolare
	2000	2005	Pedus Service (Dussman)	Appalti di ristorazione collettiva in Emilia Romagna e Marche	Responsabile servizi e direttore di appalti
	1995	2000	Centro Formazione "Nazareno"	Carpi MO	Insegnante
Stagione estiva	2000		Ristorante "Leoncino"	Campogalliano MO	Capo Sala
Stagione estiva	1999		Ristorante "Leoncino"	Campogalliano MO	Capo Sala
Stagione estiva	1998		Lavoro – Studio	Brisbane – Sidney Australia	Chef
Stagione estiva	1997		Ristorante "Venere"	Campogalliano MO	Capo partita sala
Stagione estiva	1996		Ristorante "Venere"	Campogalliano MO	Capo partita sala
Stagione estiva	1989	1995	Ristorante "Sider Park"	Rubiera RE	Capopartita in Cucina alternato a Capo partita in Sala

Stagione estiva	1989		Hotel **** Savoia – San Giorgio	Igea Marina Rimini	Aiuto cuoco
Stagione estiva	1988		Hotel **** Silvia	Bolbeno TN	Aiuto cuoco
Stagione estiva	1987		Ristorante "IL Fargo"	Casalgrande RE	Aiuto cuoco

Altre

Collaborazione come caposala e organizzatore al reparto ristorazione in avvenimenti sportivi di livello internazionale: Olimpiadi (Canada 88, Barcellona 92) Mondiali di sci, eventi calcistici, basket. Consulenze nelle aperture di ristoranti, negozi, bar e attività di ristorazione
Svariati servizi come responsabile e organizzatore presso fiere, congressi, banchetti nuziali, Accademia e collaborazioni con gruppi di catering
Lezioni di cucina , cucina naturale e tecnica alberghiera impartite a gruppi privati e università della 3° età

Istruzione

(oltre alla regolare frequenza scolastica)

Attestato di Qualifica Professionale	Scuola Alberghiera "Nazareno"	Carpi
Attestato corso di cucina internazionale	Scuola Alberghiera "Nazareno"	Carpi
Attestato 1° Corso Sommelier	AIS	RE
Atestati di sicurezza RSPP e attestato HACCP (con abilitazione alla formazione interna) , Corso Celiachia, Antincendio, Primo soccorso e Uso del Defibrillatore		
Attestato corso di Lingua Inglese	LSI	Brisbane Australia

Conoscenze linguistiche Inglese e francese livello scolastico
Conoscenze informatiche Office 360 e specifici Aziendali

Interessi Viaggi, Calcetto, Responsabile gemellaggi comunali con la Germania
Volontario con associazioni disagi sociali
Stato Civile Coniugato e padre di 2 figli

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base art. 13 del D. Lgs. 196/2003.