

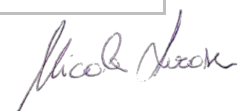
Curriculum Vitae – Nicola Lerosé

Cel: - (ITA): +39 347 728 92 82

INFORMAZIONI PERSONALI

Nazionalità: Italiana - **Data di Nascita:** 30/03/1980
Via Agna, 6 – 75100 Matera

email:	lerosenicola3@gmail.com
<u>PRESENTAZIONE</u>	<p>Ho maturato la mia esperienza nel settore dell'Hospitality, Food & Beverage nell'arco di più di 15 anni, ponendo come primo obiettivo l'attenzione al cliente. Ho iniziato come Bartender, Consulente di Beverage ed ho poi lavorato per diversi anni come Chef professionale. Attraverso il mio sviluppo professionale, ho acquisito notevole esperienza ed ho avuto l'opportunità di trasmetterla anche alle persone con cui ho lavorato. La mia carriera in ambito Hospitality vanta numerosi successi; ho organizzato eventi, diretto Ristoranti e Bar, per i quali mi sono anche occupato della formazione del personale. Sono uno Chef ambizioso ed un Bartender con tecnica e creatività. Ho lavorato molto in Italia e all'estero, concedendomi opportunità per migliorare professionalmente ed abbracciare nuove sfide lavorative. La solida conoscenza del settore Food & Beverage, mi permette di creare e sperimentare originali drink, e di introdurre, grazie alla conoscenza di una cucina innovativa, idee di successo in ambito Bartending. Sono una persona professionalmente dinamica e precisa, attenta alle richieste dei clienti, così da poter offrire un servizio d'esperienza che sia rivolto a Locali, Ristoranti, Bar e Boutique di settore.</p> <p><u>Abilità professionali:</u></p> <p>Chef Professionale e Bartender (Cucina Italiana di qualità e Area Bar, Catering e servizio continuativo) Organizzazione e Direzione dell'area Food & Beverage. Elaborazione e Creazione menù per Ristoranti e Bar, controllo dei costi e stock, negoziazione delle forniture. Modernizzazione e servizi di consulenza per start-up di Ristoranti, locali e Bar. Promozione e consulenza per soluzioni personalizzate di Ristoranti, locali e Bar. Organizzazione e Direzione di Ristoranti e Bar, Organizzazione e training del personale.</p>



2017 – Tv Serial per canale FX

Produzione – **serie Tv “Trust”**

Serie diretta da Danny Boyle in cui ho svolto la mansione di aiuto regista.

2016 – Produzione cinematografica Warner Bros

Produzione – **film “Wonder Woman”**

Film diretto da Patty Jenkins in cui ho svolto la mansione di aiuto regista.

2016 – Produzione cinematografica Film4 Production

Produzione – **film “Mary Magdalene”**

Film diretto da Garth Davis in cui ho svolto la mansione di aiuto regista.

2015 – Parigi (FR) - 46 Rue Sedaine, 75011

Bar Consulting – **La maison du Barman**

Atelier di forniture professionali da bar con attiguo atelier di distillati, bitter e vermouth, in cui ho prestato consulenza di mixologia per la creazione di cocktail innovativi.

**ESPERIENZE
LAVORATIVE**

**Da Novembre 2014 a Dicembre 2015 – Parigi (FR) - 18 Rue
Biot, 75017**

Chef – **Biotiful Batignolles**

Iniziale corso di formazione menù per l'apertura del locale, tipologia bar tapas. Creazione del menù in collaborazione con Chef Christophe Pele' (**2 stelle michelin**). Chef professionale, responsabile di gestione dell'area cucina e gestione acquisti e forniture relative.



Da Agosto 2014 a Ottobre 2014 – Parigi (FR) – 4 Rue du Grand Prieuré, 75011

Boutique Consultant – **Borgo delle Tovaglie**

Servizio di consulenza all'interno della boutique per la creazione di un angolo vendita, dedicato all'esposizione e degustazione di prodotti tipici della cucina bolognese.

Da Maggio 2013 a Dic 2013 – Bologna (IT) – Via Garibaldi 5

Consulente di start-up per costituzione di una nuova Pizzeria e Bistrot. Organizzazione e gestione di tutti i lavori e relativi compiti da svolgere. Il mio incarico ha previsto un coinvolgimento per la consulenza nei lavori strutturali del locale ove ho potuto offrire esperienza relativamente alla posa e layout degli spazi, in particolare indirizzando l'installazione del forno della pizzeria, della cucina ed area Bar. Ho potuto fornire indicazioni e soluzioni personalizzate per l'organizzazione dei tavoli ed ottimizzazione dello spazio. Ho fornito inoltre consulenza per la ricerca del personale ed elaborazione del menù, completandolo con la scelta di vini e bevande.

Da Inizio 2005 ad Aprile 2013 – Bologna (IT) – via di Sabbiuino, 4

Co-Proprietario e Direttore - **La Lumiera Restaurant:**

Ristorante e Reception Room con 220 coperti interni e 180 all'esterno. Immerso, come in un dipinto, nella magnifica cornice dei Colli Bolognesi dov'è possibile ammirare la vista panoramica delle verdi colline. Ho diretto la cucina insieme al mio Co-proprietario e Chef, presentando ed offrendo prodotti di qualità e servendo gustosi piatti della cucina romagnola e non solo.

Da Inizio 2009 ad Aprile 2013 – Bologna (IT) – via Garibaldi, 7

Co-Proprietario e Direttore – **Osteria La Grassa:**

Tipica Osteria sita in Bologna con offerta di prodotti locali, molti dei quali home made.
Preparazione giornaliera di primi piatti freschi e secondi piatti, con servizio bevande e grande varietà di cocktails.



	<p><u>Dal 2005 ad Aprile 2013 – Bologna (IT) – via Garibaldi, 7</u> Co-Proprietario e Direttore – <u>Cafè Bistrot Santangelo:</u></p> <p>Ristorante con apertura mattutina, con servizio di colazione. Il servizio era take away di piatti caldi e freddi ed includeva specialità locali con materia prima di altissima qualità. Nei weekend il ristorante forniva unicamente piatti di pesce ed offriva un servizio di aperitivo dal target alto. Il locale è da annoverare tra uno dei più frequentati della città.</p> <p><u>Dal 2002 al 2005 – Bologna (IT) Impiegato - D.D.L Company:</u> In forza per servizio di “Caffetteria” con frequentazione di corsi per l’azienda “Illy”. Preparazione di caffè, crema caffè, caffè latte, e manutenzione delle macchine da caffè e relativi aspetti tecnici.</p> <p><u>From 1999 to 2002 – Matera (IT)</u> Bartender – <u>Taverna La Focagna:</u></p> <p>Full time Bartender, con servizio ai tavoli e servizio clienti.</p> <p><u>1998 – Tremosine sul Garda BS (IT)</u> Bartender – <u>4 Stelle - Hotel Le Balze :</u></p> <p>Bartender durante la stagione estiva, con organizzazione e preparazione del bar ed accettazione dei clienti in ingresso.</p>
<p><u>EDUCAZIONE E CERTIFICAZIONI PROFESSIONALI</u></p>	<p><u>2002 Filicori Zecchini Company</u> Corso di Caffetteria Italiana con specializzazione in crezioni del caffè e cappuccino. Ottenimento del relativo attestato di frequentazione.</p> <p><u>1994 - 1998 – Liceo Tecnologico / Industriale</u> Diploma di maturità.</p>
<p><u>LINGUE STRANIERE</u></p>	<p>Francese: Livello professionale - Inglese: Buono – Spagnolo: Base</p>

Nicola Neroni

<u>REFERENZE</u>	Disponibili su richiesta
-------------------------	--------------------------

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

MATERA
26.02.2018

IN FEDE
Nicola Lerose
