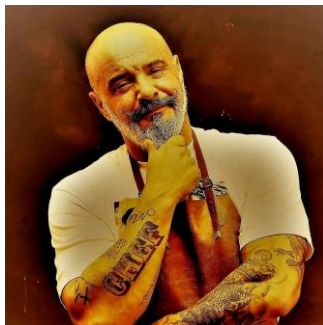


CURRICULUM VITAE



Competencies:

- Risoluzione dei problemi
- Training del personale
- Gestione di teams multiculturali
- Sviluppo del menu e del food concept
- Branding e Social media Marketing
- Espansioni e Start-Up
- Eccellenti abilità di organizzazione e leadership

Nationality: Italian

Languages: ITALIANO: MADRELINGUA
INGLESE: FLUENTE
DANESE: BASE

Patente di giuda Europea Categoria A / B

Data di nascita: 30/09/1973

Mirko Squadroni

Corporate Executive Chef

Food & Hospitality Specialist, Business Development Manager

Commerciale Settore Food e gestione vendite

- ✓ La combinazione di esperienze pratiche, I corsi professionali e aggiornamenti alla Chef Academy, I miei studi tecnici commercial mi hanno permesso di ricevere una conoscenza completa e intuito in questo settore commerciale.
- ✓ Sono una persona estroversa, vivace e orientate ai risultati, appassionato nel creare relazioni con la gente e clienti, ispirare motivare, guidare, fissare obiettivi e raggiungere RISULTATI.
- ✓ Parole Chiave: Ambizioso, Curioso, Motivato, Positivo, Orientato al cliente, Aperto ai cambiamenti, Entusiasta.

Avere un impatto positivo nel mio ambiente è il miglior riconoscimento possibile.

Address:

VIA SAN VALENTINO 23 - 05100 TERNI

Phone Number:

366 5031384



mirko.squadroni



Mirko Squadroni

E-mail

mirsqu001@gmail.com

ESPERIENZE LAVORATIVE

Settembre 2021 ad oggi



Executive Chef, Sviluppo del Progetto food, creazione dei menù e Formazione del personale.

-Next House Luxury Hostel – Copenhagen – Danimarca

Struttura con 1.700 posti letto, gestione e supervisione di ristoranti e dei 5 bar, acquisti, turnazione del personale, food cost, controllo di igiene, selezione prodotti e fornitori, formazione del personale, gestione buffet, eventi e feste nei locali della struttura.

- *Si è trattato di una start-up/avviamento di una struttura completamente nuova abbiamo raggiunto gli obiettivi di bilancio nel rispetto del food cost dopo solo 2 mesi dall'apertura.*

August 2020 – Settembre 2021



Corporate Chef – sviluppo prodotto e consulente vendita settore Ho.re.ca

-Casa Italia – Food and Frozen Bakery Solutions - Farum – Denmark

Responsabilità: Vendita del prodotto in ambito nazionale, support e sviluppo menu per I nostri clienti, sviluppo della qualità del prodotto. Dimostrazione e vendite anche nel mercato retail..

- ✓ *Per questa Azienda ho anche coperto il ruolo di Social Media Manager, Creando contenuti video per settore retail e food service, , gestendo pagine Solcial e creato e sviluppato food concept per utilizzatori del nostro prodotto.*

September 2018 – March 2020

Scandic

Executive Chef - SANDIC HOTELS - Ringsted – Denmark

Executive Chef , Ringsted, Denmark

Responsabile degli acquisti, Turnazione dello Staff, Budget e food cost, sviluppatore del menu, protocollo di igiene, formazione del personale, selezione fornitori e prodotti, Servizio a la Carte, catering ed eventi

- ✓ *Ero anche responsabile per tutti I servizi catering ed eventi per il locale Centro Congressi, per una media di circa 2.000 ospiti a settimana.*

March 2018 – September 2018



Chef & Start-Up – Meyers Blox Eats :

Copenhagen Area, Capital Region, Denmark

Contratto di consulenza e start up.

Avviamento di un servizio di ristorazione e bar nella struttura del DAC Danish Architecture Center. Servizio medio 500 ospiti al giorno con 5 postazioni di cucina a vista

February 2015- May 2018

TIVOLI

Nimb

Executive Chef – Concept Development - Mazzolis Restaurants

Tivoli - Nimb Group - Copenhagen Area, Capital Region, Denmark

Gestione degli acquisti, turnazione dello staff, gestione budget e food cost, progettazione menu, protocollo di igiene, formazione del personale, selezione prodotti e fornitori.

Servizio A la carte per una media giornaliera di 500 ospiti, 900/1000 nei fine settimana. Gestione dei catering e degli eventi privati

May 2014 - February 2015

Scandic

SANDIC HOTEL - Glostrup - Denmark

Chef di cucina

May 2013 - May 2014

Technofilm - Terni - Italy

Vendite e sviluppo, sales manager, Product development polypropylene packaging for food.

February 2012 - May 2013



"SUMMIT Park Hotel" -Rome - Italy

Executive Chef - Food and Beverage Manager

Responsabile vendite eventi - Gestione tutte le operazioni di F&B e quotidiane secondo le linee guida previste dal budget e secondo gli standard più elevati
Progettare menu, acquistare beni e apportare continuamente i miglioramenti necessari

Report sulla gestione in merito ai risultati di vendita e alla produttività

From October 2012 – November 2018



“ITALIAN CHEF SERVICE” RESTAURANT MANAGEMENT & CONSULTING

Titolare

Responsabile vendite nazionale. Servizi di consulenza, formazione del personale, pianificazione menu, selezione fornitori, sviluppo concept, recruiting, organizzazione lavori, attività di customer care.

September 2009 - January 2013



FEDERAZIONE NAZIONALE PERSONAL CHEF - F.N.P.C

Presidente fondatore – CEO

Sviluppo del marchio. Consulenza per nuove aziende e personal chef associati. Generazione di nuove opportunità di sviluppo del business. Sessioni di formazione (food cost / gestione del ristorante e formazione degli chef). Eventi gastronomici e culinari nazionali: progettazione, gestione e realizzazione.

June 2008 - November 2012



A.I.A. Associazione Italiana Allevatori

Sviluppo del concetto di cibo. Organizzazione e coordinamento eventi e fiere culinarie e gastronomiche - Servizio Ristorazione e Banqueting per eventi aziendali e intrattenimento.

September 2010 - October 2011

Hotel Restaurant Restaurant “I Salici”

Executive Chef & Start-Up – Rome - Italy

October 2011 – May 2012



Tenuta Astolfi 4132 - Terni, Italia

Sales Manager - F&B Manager, coordinatore eventi

November 2008 - June 2010

“Memoria Temporum” Group

Executive Chef & Start-Up – Gruppo Memoria Temporum – Consulenza e realizzazione progetti start-up cucina medievale Concept Ristoranti servizi – Roma – Italia

2009

Locanda dei Cesari – Rome - Italy

Executive Chef & Start Up

2008

Ristorante Italiano “Ai Castelli” – Bacellona - Spain

Executive Chef & start Up – Roman cuisine

2007

Private Chef

Private & personal Chef service - season in private home Villa Simius – Sardegna - Italy

2006

Private Chef

Summer season on private boat coasts of Sardegna

2005 - 2008



- **A.I.P.C. Italian Association of Personal Chef**

National Council - National advisor

2002

- **ENOTECA “Le mille e una Botte” – Rome – Italy**

Chef e Start-up Enoteca

1997-2004

- **Chef Free Lance**

Chef Free Lance & personal Chef - Collaboration with many Catering and Banqueting Companies

EDUCATION AND TRAINING

1992

Diploma tecnico commerciale - I.T.C Federico Cesi - Terni - Italy

1994 - 1999

Corsi professionali e specializzazioni

Alta scuola di cucina e masterclass

- *Corsi - Cucina Creativa, Professione Chef 1° livello, Master Class Professione Chef, Innovazione e tradizione*
- *Corsi di specializzazione - Finger food - Banchetti - Food Cost & Management*

Premi e riconoscimenti

March
2010

Ambasciatore mondiale della cucina italiana - diffusione e cultura delle ricette storiche e della cucina tradizionale italiana

Titolo riconosciuto da:

Accademia di Gastronomia Storica Italiana - Accademia Italiana Della Gastronomia Storica

August
2013

Ambassador Association International Wine Fashion Europe-Amministratore delegato per gli eventi nazionali