|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | | **FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE** | | | |  | | --- | |  | | |  | |
| **INFORMAZIONI PERSONALI** | | | | | |
| Nome | |  | BERTELLI ANDREA | | |
| Indirizzo | |  | VIA G. PERLASCA, 3 – 47924 RIMINI (ITALY) | | |
| Telefono - Fax | |  | TEL. 0541. 98 76 11 - CELL. 336. 72 32 65 - FAX 0541. 98 76 11 | | |
| Skype | |  | andreabertelli1 | | |
| E-mail | |  | **andberte@tin.it** | | |
| Nazionalità | |  | ITALIANA | | |
| Data e luogo di nascita | |  | 17/08/1956 | | |
|  | |  |  | | |
| **ESPERIENZA LAVORATIVA** | |  |  | | |
| Date (da - a)  Nome e indirizzo del datore di lavoro | |  | 2014- 2015  **Bottura Group PTE LTD** Raffles Quay, **SINGAPORE** | | |
| Tipo di azienda o settore | |  | Ristorante/ristorazione veloce | | |
| Tipo di impiego | |  | Consulente di Ristorazione | | |
| Principali mansioni e responsabilità | |  | Formazione e gestione del personale del personale, controllo e analisi dei costi della ristorazione: Budget  B.E.P.controllo qualità del reparto ristorativo, pianificazione dei menù e gestione acquisti | | |
| Date (da - a)  Nome e indirizzo del datore di lavoro | |  | 2009 al 2014  **Grand Hotel Terme \*\*\*\*s Via Roma, 2 47011 Castrocaro (FC)** | | |
| Tipo di azienda o settore | |  | Albergo | | |
| Tipo di impiego | |  | Consulente di Ristorazione | | |
| Principali mansioni e responsabilità | |  | Ricerca, selezione e gestione del personale, controllo e analisi dei costi della ristorazione,  controllo qualità del reparto ristorativo, pianificazione dei menù e gestione acquisti | | |
|  | |  |  | | |
| Date (da - a) | |  | 2008 al 2013 | | |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | |  | **Gori Group Hotels \*\*\* Via Properzio, 19 47814 Bellaria - Igea M. (RN)** | | |
| Tipo di azienda o settore | |  | Albergo | | |
| Tipo di impiego | |  | Consulente di Ristorazione | | |
| Principali mansioni e responsabilità | |  | Ricerca, selezione e gestione del personale, controllo e analisi dei costi della ristorazione,  controllo qualità del reparto ristorativo, pianificazione dei menù e gestione acquisti | | |
|  | |  |  | | |
| Date (da - a) | |  | 2001 al 2014 | | |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | |  | **Hotel Michelangelo \*\*\*\*** Via Ponchielli, 1 – Riccione (RN) | | |
| Tipo di azienda o settore | |  | Albergo | | |
| Tipo di impiego | |  | Consulente di Ristorazione | | |
| Principali mansioni e responsabilità | |  | Ricerca, selezione e gestione del personale, controllo e analisi dei costi della ristorazione,  controllo qualità del reparto ristorativo, pianificazione dei menù e gestione acquisti | | |
|  | |  |  | | |
| Date (da - a) | |  | 2005 al 2014 | | |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | |  | **Hotel Plaza \*\*\*s** 3° TraversaCervia Milano MarittimaRavenna | | |
| Tipo di azienda o settore | |  | Albergo | | |
| Tipo di impiego | |  | Consulente di Ristorazione | | |
| Principali mansioni e responsabilità | |  | Ricerca, selezione e gestione del personale, controllo e analisi dei costi della ristorazione,  controllo qualità del reparto ristorativo, pianificazione dei menù e gestione acquisti | | |
| Date (da - a) | |  | 2009 | | |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | |  | **Bar Pasticceria Ristorazione Garden Oceanic Company, Hong Kong (Cina)** | | |
| Tipo di azienda o settore | |  | Bar - Pasticceria - Ristorante | | |
| Tipo di impiego | |  | Consulente di Ristorazione | | |
| Principali mansioni e responsabilità | |  | Ricerca, selezione e gestione del personale, controllo e analisi dei costi della ristorazione,  controllo qualità del reparto ristorativo, pianificazione dei menù e gestione acquisti | | |
|  | |  |  | | |
| Date (da - a) | |  | 2008 | | |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | |  | **Hotel Punta Nord \*\*\*\* Via Tolemaide, 4 47900 (RN)** | | |
| Tipo di azienda o settore | |  | Albergo | | |
| Tipo di impiego | |  | Consulente di Ristorazione | | |
| Principali mansioni e responsabilità | |  | Ricerca, selezione e gestione del personale, controllo e analisi dei costi della ristorazione,  controllo qualità del reparto ristorativo, pianificazione dei menù e gestione acquisti | | |
|  | |  |  | | |
| Date (da - a) | |  | 2005 al 2006 | | |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | |  | **F. lan Ristorazione Via A. Rodriguez 47900 Rimini** | | |
| Tipo di azienda o settore | |  | “Ristofit” Ristorazione veloce | | |
| Tipo di impiego | |  | Consulente di Ristorazione | | |
| Principali mansioni e responsabilità | |  | Ricerca, selezione e gestione del personale, controllo e analisi dei costi della ristorazione,  controllo qualità del reparto ristorativo, pianificazione dei menù e gestione acquisti | | |
|  | |  |  | | |
| Date (da - a) | |  | 2005 | | |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | |  | **Just Hotel Catering Division V le D’Annunzio, 10 Riccione (RN)** | | |
| Tipo di azienda o settore | |  | Albergo | | |
| Tipo di impiego | |  | Consulente di Ristorazione | | |
| Principali mansioni e responsabilità | |  | Consulenza e organizzazione totale del Catering  per il 62° Festival di Arte Cinematografica di Venezia | | |
|  | |  |  | | |
| Date (da - a) | |  | 2004 | | |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | |  | **Venta Club Events** “Tourquoise” Beach Club “restaurant, fitness, discobar”  Via Lungomare Tintori, Rimini | | |
| Tipo di azienda o settore | |  | Gestione Villaggi | | |
| Tipo di impiego | |  | Consulente di Ristorazione | | |
| Principali mansioni e responsabilità | |  | Ricerca, selezione e gestione del personale, controllo e analisi dei costi della ristorazione,  controllo qualità del reparto ristorativo, pianificazione dei menù e gestione acquisti | | |
|  | |  |  | | |
| Date (da - a) | |  | 2001 | | |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | |  | **Bar Pasticceria Garden**, via Due Ponti, 1 Morciano di Romagna (RN) | | |
| Tipo di azienda o settore | |  | Bar - Pasticceria | | |
| Tipo di impiego | |  | Consulente di Ristorazione | | |
| Principali mansioni e responsabilità | |  | Ricerca, selezione e gestione del personale, controllo e analisi dei costi della ristorazione,  controllo qualità del reparto ristorativo, pianificazione dei menù e gestione acquisti | | |
|  | |  |  | | |
| Date (da - a) | |  | 1998 al 2000 | | |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | |  | **Hotel Continental e dei Congressi \*\*\*\***  Via Regina Elena - Rimini | | |
| Tipo di azienda o settore | |  | Albergo | | |
| Tipo di impiego | |  | Food & Beverage Manager | | |
| Principali mansioni e responsabilità | |  | Selezione e gestione del personale, controllo e analisi dei costi della ristorazione,  controllo qualità del reparto ristorativo, pianificazione dei menù e gestione acquisti | | |
|  | |  |  | | |
| Date (da - a) | |  | 1996 al 1997 | | |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | |  | **Hotel Nettunia \*\*\*\* Via** Regina Margherita, 203 - Rimini | | |
| Tipo di azienda o settore | |  | Albergo | | |
| Tipo di impiego | |  | Maitre D'Hotel | | |
| Principali mansioni e responsabilità | |  | Gestione del ristorante / bar e cantina | | |
|  | |  |  | | |
| Date (da - a) | |  | 1993 al 1995 | | |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | |  | **Hotel Mediterraneo \*\*\*\***  P.le Roma - Riccione (RN) | | |
| Tipo di azienda o settore | |  | Albergo | | |
| Tipo di impiego | |  | Maitre D'Hotel | | |
| Principali mansioni e responsabilità | |  | Responsabile Ristorante, Banqueting & Outside Catering | | |
|  | |  |  | | |
| Date (da - a) | |  | 1991 al 1993 | | |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | |  | **Piccolo Ba**r via Roma, 27 - Morciano di Romagna (RN) | | |
| Tipo di azienda o settore | |  | Bar | | |
| Tipo di impiego | |  | Gestione in proprio | | |
| Principali mansioni e responsabilità | |  | Tutto quello che concerne la gestione di un attività commerciale | | |
|  | |  |  | | |
| Date (da - a) | |  | 1983 al 1990 | | |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | |  | **Club Vacanze S.P.A.**, via Rastrelli, 2 - Milano | | |
| Tipo di azienda o settore | |  | Villaggi turistici: ***Italia*** (San Martino di Castrozza, Sardegna, Favignana)  ***Tropici***(Kenya, Maldive, Seychelles, Trinidad & Tobago “Carabi” | | |
| Tipo di impiego | |  | Capo barman | | |
| Principali mansioni e responsabilità | |  | Responsabile Bar, gestione personale e gestione stock bar nei periodi estivi e responsabile  ristorazione nei periodi invernali ai tropici | | |
|  | |  |  | | |
| Date (da - a) | |  | 1981 al 1983 | | |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | |  | “**Al Braschino**”, via del Boschetto - Loiano (BO) | | |
| Tipo di azienda o settore | |  | Ristorante | | |
| Tipo di impiego | |  | Gestione in proprio | | |
| Principali mansioni e responsabilità | |  | Tutto quello che concerne la gestione di un attività commerciale | | |
|  | |  |  | | |
| Date (da - a) | |  | 1981 | | |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | |  | **Hotel Alexandra Plaza \*\*\*\*** Via Torino Riccione (RN) | | |
| Tipo di azienda o settore | |  | Albergo | | |
| Tipo di impiego | |  | Capo Barman | | |
| Principali mansioni e responsabilità | |  | Responsabile Bar, gestione personale e gestione stock | | |
|  | |  |  | | |
| Date (da - a) | |  | 1974 al 1980 (Stagioni estive) | | |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | |  | **Hotel Mediterraneo \*\*\*\***  P.le Roma - Riccione (RN) | | |
| Tipo di azienda o settore | |  | Albergo | | |
| Tipo di impiego | |  | Aiuto Barman - Barman | | |
| Principali mansioni e responsabilità | |  | Commis di sala e bar, pulizie, carichi ecc e facente funzione barman negli ultimi 3 anni | | |
|  | |  |  | | |
| Date (da - a) | |  | 1975 al 1981 (Stagioni invernali) | | |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | |  | **Costa Crociere** S.p.A. - Genova | | |
| Tipo di azienda o settore | |  | Settore crociere: Europa – centro e sud America | | |
| Tipo di impiego | |  | Piccolo di camera sala / bar - garzone di camera 1° | | |
| Principali mansioni e responsabilità | |  | Sevizio di sala e bar, pulizie, carichi ecc… | | |
| **ESPERIENZE FORMATIVE** | |  |  | | |
| Date (da - a) | |  | 1995 al 2014 | | |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | |  | **Itinera Consortile P.le Fellini, 3 - 47900 Rimini** | | |
| Tipo di azienda o settore | |  | Centro di formazione internazionale studi turistici | | |
| Tipo di impiego | |  | Docente di Ristorazione | | |
| Principali mansioni e responsabilità | |  | Analisi dei costi, budget, marketing della ristorazione in corsi IFTS e A.I.A. | | |
|  | |  |  | | |
| Date (da - a) | |  | 2014 | | |
| **Nome e indirizzo del datore di lavoro** | |  | **Itinera Consortile P.le Fellini, 3 - 47900 Rimini ( in collaborazione**  **con SPS) Sviluppo Performance Strategie S.r.l. Sardegna** | | |
| Tipo di azienda o settore | |  | Centro di formazione internazionale studi turistici | | |
| Tipo di impiego | |  | Docente di Ristorazione | | |
| Principali mansioni e responsabilità | |  | Corso di Food & Beverage Management | | |
| Date (da - a) | |  | 2011 al 2014 | | |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | |  | **EBTS Sardegna ( in collaborazione con SPS Sviluppo Performance Strategie S.r.l.)** | | |
| Tipo di azienda o settore | |  | Centro di formazione | | |
| Tipo di impiego | |  | Housekeeping | | |
| Principali mansioni e responsabilità | |  | Corso di Housekeeping | | |
| Date (da – a)  Nome e indirizzo del datore di lavoro  Tipo di azienda o settore  Tipo di impiego  Principali mansioni e responsabilità |  | |  | | --- | | 2013 al 2014 | | **IRECOOP (Mo)** | | Centro di formazione | | Docente di Ristorazione | | Banqueting & Catering | | | |
|  | |  |  | | |
| Date (da – a)  Nome e indirizzo del datore di lavoro  Tipo di azienda o settore  Tipo di impiego  Principali mansioni e responsabilità | |  | |  | | --- | | 2014 | | **UNIVERSITA’ DEGLI STUDI DI SASSARI** | |  | | Docente in Master per Food & Beverage Management in lingua Inglese | |  | | | |
| Date (da – a)  Nome e indirizzo del datore di lavoro | |  | **2010 - 2013**  **Scolelit presso Accademia di studi Economici (MOLDAVIA)** | | |
| Tipo di azienda o settore | |  | Scuola di formazione | | |
| Tipo di impiego | |  | Docente di Ristorazione | | |
| Principali mansioni e responsabilità | |  | Tecniche di servizio per Sala - Bar | | |
|  | |  |  | | |
| Date (da - a) | |  | 2006 | | |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | |  | **Itinera Consortile Via Monterotondo, 3 - 47900 Rimini per comunità Europea in MOZAMBICO** | | |
| Tipo di azienda o settore | |  | Centro di formazione internazionale studi turistici | | |
| Tipo di impiego | |  | Docente di Ristorazione | | |
| Principali mansioni e responsabilità | |  | Corso di Food & Beverage Management | | |
|  | |  |  | | |
| Date (da - a) | |  | 1998 al 2014 | | |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | |  | **IAL Emilia Romagna (in sedi provinciali)** | | |
| Tipo di azienda o settore | |  | Ente di formazione continua nazionale | | |
| Tipo di impiego | |  | Docente di Ristorazione | | |
| Principali mansioni e responsabilità | |  | Analisi dei costi, budget, marketing della ristorazione e banqueting in corsi IFTS  e istituti alberghieri statali e regionali | | |
|  | |  |  | | |
| Date (da - a) | |  | 1996 al 2014 | | |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | |  | **CESCOT formazione Emilia Romagna (in sedi provinciali di Rimini e Modena)** | | |
| Tipo di azienda o settore | |  | Ente di formazione continua nazionale | | |
| Tipo di impiego | |  | Docente di Ristorazione | | |
| Principali mansioni e responsabilità | |  | Analisi dei costi, budget, marketing della ristorazione, banqueting, tecniche di sala - bar | | |
|  | |  |  | | |
| Date (da - a) | |  | 2006 al 2014 | | |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | |  | **U.S.OT. Repubblica di San Marino** | | |
| Tipo di azienda o settore | |  | Ente di formazione continua nazionale | | |
| Tipo di impiego | |  | Docente di Ristorazione | | |
| Principali mansioni e responsabilità | |  | Analisi dei costi, budget, marketing della ristorazione, banqueting, tecniche di sala - bar | | |
|  | |  |  | | |
| Date (da - a) | |  | 1996 al 2014 | | |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | |  | **ISCOM formazione Emilia Romagna (in sedi provinciali)** | | |
| Tipo di azienda o settore | |  | Ente di formazione continua nazionale | | |
| Tipo di impiego | |  | Docente di Ristorazione | | |
| Principali mansioni e responsabilità | |  | Analisi dei costi, budget, marketing della ristorazione, banqueting, tecniche di sala - bar | | |
|  | |  |  | | |
| Date (da - a) | |  | 2007 al 2009 | | |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | |  | **San Patrignano (RN)** | | |
| Tipo di azienda o settore | |  |  | | |
| Tipo di impiego | |  | Docente di Ristorazione | | |
| Principali mansioni e responsabilità | |  | Food & Beverage management (Gestione Eventi) | | |
|  | |  |  | | |
| Date (da - a) | |  | 1998 al 2008 | | |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | |  | **I.P.S.S.A.R. Emilia Romagna (in sedi provinciali)** | | |
| Tipo di azienda o settore | |  | Istituti alberghieri statali | | |
| Tipo di impiego | |  | Docente di Ristorazione | | |
| Principali mansioni e responsabilità | |  | Analisi dei costi, budget, marketing della ristorazione, banqueting, tecniche di sala - bar | | |
|  | |  |  | | |
| Date (da - a)  Nome e indirizzo del datore di lavoro  Tipo di azienda o settore  Tipo di impiego  Principali mansioni e responsabilità  Date (da - a) | |  | 2002 al 2014  **A.I.B.E.S. Promotion S.r.l. Via Baldissera, 2 (MI)**  Associazione Italiana Barman e Sostenitori  Docente per tecniche di bar  Formatore ufficiale per tecniche e gestione di bar  2001 al 2004 | | |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | |  | **ECAP formazione Emilia Romagna (in sedi provinciali)** | | |
| Tipo di azienda o settore | |  | Ente di formazione continua nazionale | | |
| Tipo di impiego | |  | Docente di Ristorazione | | |
| Principali mansioni e responsabilità | |  | Banqueting, tecniche di sala - bar | | |
|  | |  |  | | |
| Date (da - a) | |  | 1999 | | |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | |  | **E.B.N.T. (Ente Bilaterale Nazionale Turismo)** | | |
| Tipo di azienda o settore | |  | Ente di formazione continua nazionale | | |
| Tipo di impiego | |  | Docente di Ristorazione | | |
| Principali mansioni e responsabilità | |  | Controllo costi della ristorazione progetto (formazione a distanza) | | |
|  | |  |  | | |
| Date (da - a) | |  | 1996 | | |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | |  | **Istituto Sistema (Bergamo)** | | |
| Tipo di azienda o settore | |  | Ente di formazione professionale Privato | | |
| Tipo di impiego | |  | Docente di Ristorazione | | |
| Principali mansioni e responsabilità | |  | Tecniche di ristorazione per Sala - Bar | | |
|  | |  |  | | |
| **ALTRI INCARICHI** | |  | · Collaborazione per la progettazione di corsi, controllo dei costi del Food & Beverage,  tecniche di sala / bar e relativo controllo dei costi – CESCOT  Rimini – Bologna – Ravenna – Cesena dal 2000 al 2012 | | |
|  | |  | · Progettazione U.F.C. (Unità Formative Capitalizzabili) per la ristorazione  e CD Rom analisi di in caso del Food & Beverage per la formazione a distanza  I.A.L. - Emilia Romagna dal 1998 al 1999  Fiduciario A.I.B.E.S. Emilia Romagna e Rep. di San Marino | | |
|  | |  |  | | |
| **ISTRUZIONE E FORMAZIONE** | |  |  | | |
| • Date (da – a) | |  | 2009 | | |
| • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | |  | **Regione Emilia Romagna** | | |
| • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio | |  | Abilitazione EAPQ per la Certificazione dell’area professionale/qualifica  dell’ Emilia Romagna | | |
| • Qualifica conseguita | |  | Attestato delle competenze | | |
| • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) | |  |  | | |
|  | |  |  | | |
| • Date (da – a) | |  | 2008 | | |
| • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | |  | **Regione Emilia Romagna** | | |
| • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio | |  | Certificazione per tutor alternanza scuola / lavoro | | |
| • Qualifica conseguita | |  | Attestato delle competenze | | |
| • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) | |  |  | | |
|  | |  |  | | |
| • Date (da – a) | |  | 2001 | | |
| • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | |  | **CIPAS presso il Collegio Rusmini (Stresa)** | | |
| • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio | |  | Training di Food & Beverage “Advanced” | | |
| • Qualifica conseguita | |  | Attestato delle competenze | | |
| • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) | |  |  | | |
|  | |  |  | | |
| • Date (da – a) | |  | 1995 | | |
| • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | |  | **ECOLE HOTELIERE DE LAUSANNE (Losanna)** | | |
| • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio | |  | Formation des Formateurs | | |
| • Qualifica conseguita | |  | Certificat Formation des Formateurs | | |
| • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) | |  |  | | |
|  | |  |  | | |
| **Licenza di scuola media** | |  | **1972** | | |
| Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | |  | **1975 Regione Liguria** | | |
| • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio | |  | Tecniche di Sala – Bar – Cucina per personale di bordo | | |
| • Qualifica conseguita | |  | Attestato di Qualifica Professionale di Sala / Bar | | |
| • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) | |  |  | | |
|  | |  |  | | |
| **CAPACITA' E COMPETENZE E PERSONALI** | |  |  | | |
| Prima lingua | |  | Italiano | | |
| Altra lingua | |  | Inglese / spagnolo (buono) - Francese (attinenti al servizio ristorativo) | | |
| **•** Capacità di lettura | |  | livello: buono | | |
| **•** Capacità di scrittura | |  | livello: buono | | |
| **•** Capacità di espressione orale | |  | livello: buono | | |
|  | |  |  | | |
| **CAPACITA' E COMPETENZE RELAZIONALI** | |  | Relatore in occasione di fiere, come esperto di ristorazione | | |
|  | | Socio A.I.B.E.S. (Associazione Italiana barman e Sostenitori) Capo Barman  e Vice fiduciario per la provincia di Rimini | | |
|  | |  | | |
|  | | Membro in commissione d’esame di qualifica in alcune occasioni di enti e scuole  come esperto esterno del mondo del lavoro | | |
|  | |  | | |
| **CAPACITA' E COMPETENZE ORGANIZZATIVE** | | Organizzazione e relazioni per associazioni di categoria, in concorsi regionali  e nazionali presentazione di prodotti del beverage in occasione di fiere dell’alimentazione | | |
|  | | Collaborazione per la preparazione di ricettari per Pago Italia e distillerie Bagnoli (PD) | | |
|  | | Preparazione di prove teorico / pratiche per esami di qualifica per enti e scuole sopraindicati | | |
|  | | Progettazione U.F.C. (Unità Formative Capitalizzabili) per la ristorazione e CD Rom Analisi  di un caso del Food & Beverage per la formazione a distanza I.A.L. e E.B.N.T. 1999 | | |
|  | |  | | |
| **CAPACITA' E COMPETENZE TECNICHE** | | Buona conoscenza dei programmi e applicativi: Microsoft Excel, Word e Microsoft Powerpoint | | |
|  | | Buona conoscenza e utilizzo di tutta l'attrezzatura dei reparti ristorativi | | |
|  | |  | | |
| **CAPACITA' E COMPETENZE ARTISTICHE** | | Autore del libro “enciclopedia dei cocktail” pubblicato dal gruppo Rusconi 2006 - 2011  Redattore di articoli di ristorazione per la rivista bimestrale Dell’A.I.A. di Rimini dal 2005 | | |
|  | |  | | |
| **ALTRE CAPACITA' E COMPETENZE** | |  | | |
|  | |  | | |
| **PATENTE O PATENTI** | | In possesso di patente B | | |
|  | | Iscritto al registro esercenti per il commercio (R.E.C.) somministrazione  al pubblico di alimenti e bevande dal 1981 | | |
|  | | In possesso del foglio di navigazione per la gente di mare seconda categoria  (COMPARTIMENTO DI RAVENNA) - 1975 | | |
|  | |  | | |
| **ULTERIORI INFORMAZIONI** | |  | | |
|  | |  | | |
| **ALLEGATI** | |  | | |
|  | |  | | |
| DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO DI NOTORIETÀ (Ai sensi dell’art. 47 del DPR 28 dicembre 2000, n. 445)  Il sottoscritto Andrea Bertelli  consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi,  richiamate dall’art. 76 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000, sotto la propria responsabilità dichiara che le informazioni  sopra riportate corrispondono al vero. Autorizzo il trattamento dei dati sopra riportati ai sensi del D.Lgs 196/2003    **Data:** Rimini, Luglio 2014    **In fede:** Andrea Bertelli | | | | | |
|  | | | | | |
|  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |