



NOME: VITTORIO

COGNOME: BOTTACIN

NATO: a GORIZIA il 26/10/1951

RECAPITO: VIA ZENATELLO, 3 37042 CALDIERO (VR)

TEL/CELL. +39 3458265770

STATO CIVILE: CONIUGATO

TITOLO DI STUDIO: ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO, CONSEGUITO NEL 1969 TORINO media 80/100

SPECIALIZZAZIONE: CHEF- EXECUTIVE- BUTLER PERSONAL-CHEF

*** RICERCATORE E CONOSCITORE DELLA CUCINA BAROCCA RINASCIMENTALE.**

*** CORSO DI SPECIALIZZAZIONE NELLA LAVORAZIONE ALLA LAMPADA, FREQUENTATO NEL 1973 PRESSO IL BERKELEY HOTEL DI LONDRA, IL PRIMO E L'UNICO AL MONDO A ESERCITARE QUESTA PROFESSIONE, DI UN MENU' COMPLETO DALL'ANTIPASTO AL DESSERT CON IL CARRELLO FLAMBE'.**

LINGUE: INGLESE BUONO FRANCESE SCOLASTICO
ITALIANO MADRELINGUA

Refernze:

Dott. Giorgio Vartolo cell: 335831697 proprietario del "Talamo-Affittacamere" Dimora D'Epoca del 500

Marchese Carlo Terzi Cell: 348 05 21 003 (della Famiglia Terzi di Bergamo)

Sig.ra Giovanna Benati Cell:3405962992 Palazzo Camozzini Luxury Bed & Breakfast Verona

Consulente, presso vari ristoranti,Hotel, strutture medio-alte di cucina, enoteche, ecc.....e Carte dei vini
Associato alla F.I.C. Federazione Italiana Cuochi.
Associato all'ass. Butler's international.

Conoscenze ambito amministrativo,finanziario,budget,marketing e pubbliche relazioni.

CONOSCENZE : GESTIONE DEI COSTI DEI FORNITORI, DELLA NORMATIVA HCCP, I. 626 **COMPETENZE INFORMATICHE:**
WORD -EXCEL – WINDOSW - INTERNET—E.MAIL.

Ideatore di progetti innovativi (es. la cucina in sala, alla lampada) a livello nazionale e internazionale.
Ideatore, disegnatore, selezionatore di una futura guida di " New Luxury Bed and Breakfast ".

E.MAIL Vittorio.bottacin51@gmail.com Nome Skype: vittorio.bottacin3
blog : victorchef.com-----twitter-----google.
Sito web: www.vittoriobottacin.it (e in programma)

Collaboro con la T.&T.: Art Management, la piu grande agenzia spettacoli online d'Italia.

SINTESI DEI SERVIZI

- *Selezione, formazione e supervisione del personale dalla cucina alla sala
- *Pianificazione e organizzazione degli orari del locale.
- *Ho creato un corso di Gestione Ristorante/Hotel che comprende:
 - *Descrizione delle mansioni del personale e orientamenti per l'occupazione del locale.
 - *Assegnazione dei ruoli e dei compiti per il personale e la pianificazione del personale.
 - *Addestramento canalizzato per il personale che fornisce la coerenza tra le caratteristiche individuali di ogni persona.
 - *La sicurezza e la formazione sulla sicurezza dei locali.
 - *Responsabilità e codice di abbigliamento di ogni membro del personale.
 - *Corretto uso ristorativo in decoro personale di servizio.
 - *Istruzioni per la preparazione delle Famiglie: pasto, l'etichetta di servizio, l'impostazione da tavola.
 - *Personalizzazione del personale e delle specifiche del datore di lavoro e le sue aspettative.
 - *Catalogo completo dei fornitori e contatti, e le loro prestazioni.
 - *Inventario Hotel/Ristorante, registro foto, video e registrare computer.
 - *Ogni preferenza di pulizia in camera e Set-up di registro.
 - *Organizzatore di eventi, serate a tema, matrimoni, cene di gala,
 - *Mi occupo di organizzare, con ditte specializzate nel trasporto con elicottero, jet privati, ecc...-

Tutto questo: dal 10/1997 al 12/1999 Chef-autista presso case private (Ing. Conforti) famiglia composta da 3 persone, Chef-autista, avevo il compito di organizzare la cucina, eventi, fornitori, ecc..Dal 10/1996 al 1997: Butler-autista c/o famiglia Marzotto, organizzavo eventi, cene, banchetti, ecc...famiglia di 4 persone (2 adulti 2 bambini).

ESPERIENZE PROFESSIONALI

Da ottobre 2015 Executive-chef- gestore del'Hotel la Bastia & Rist. alla fiamma Valeggio sul Mincio (vr)

Dal 06/2012 al 09/2012 Sous-Chef Villaggio turistico Mandatoriccio (CS) 4

Dal 12/2011 al 03/2012 Executive--Chef di cucina Hotel di Gressoney (stagionale) Valle D'Aosta

Dal 15/07 al 30/10/2011 al Executive-Chef di cucina Hotel Ristorante Villa del Poeta-Il Canzoniere Arquà-Petrarca, uno dei 10 borghi più belli d'Italia. 3*

Dal 02/2009 al 12/2010 Food & Beverage Manager Gestione e organizzazione controllo di tutte le attività inerenti, servizio colazioni manifestazioni, party, meeting, accoglienza clienti (to upgrade) c/o Affitta-camere di lusso Verona (ass. alla SIH) dal 12/2008 al 01/2009 chef Hotel Veronesi La Torre (extra) Verona 4 S*

DAL: 02/2000 al 10/2008 Responsabile presso vari ristoranti di società di ristorazione (anche aperture di location in varie provincie del Veneto e Alto-Adige).

Da Aprile 1994 a ottobre 1996 : Manager LA TERRAZZA di GIULIETTA 1* MICHELIN è il primo è unico al mondo ad aver organizzato un viaggio con lo staff del ristorante, menù compreso, con la collaborazione del direttivo dell' ORIENT-EXPRESS VERONA-LONDRA. Locale in fallimento, e riportato ad essere il migliore della città ,situato al fianco del famoso balcone di Giulietta e frequentato da molti VIP italiani ed esteri(russi,giapponesi, ecc...) presentato anche su Rai Uno.

Secondo Maitre, Vinattiere c/o ristorante MELONCINO c/o HOTEL 4* BELLEVUE di CORTINA D'AMPEZZO (BL) dal giugno 1994 a settembre 1994.

1° Maitre c/o SPORT/HOTEL TERESA Val badia (BZ) da dicembre 1993 ad aprile 1994.

2° Maitre Castello di La Villa Val Badia (1° Chef Norbet Niederkofler 2 stelle Michelin)

1° maitre / Vinattiere c/o PARK HOTEL IMPERIAL LIMONE S/G (BS) da marzo 1993 a ottobre 1993. 5S*

2° Maitre- vinattiere HOTEL LEON D'ORO (VR) dal novembre 1992 a febbraio 1993. 4*

Direttore, Vinattiere VILLA GRITTI ristorante SAN BONIFACIO (VR) da giugno 1990 a ottobre 1992, da zero a livelli molto alti, con serate, feste, sfilate, personalità. (inizio con 10 coperti al giorno, sino 300 al giorno, + matrimoni e congressi a livello internazionale.

Da marzo 1977 a ottobre 1980 aiuto-cuoco-gastronomo presso Hotel 2 Torri (VR)

Da maggio 1974 a febbraio 1977 aiuto-Chef ristorante Marconi Verona

Da giugno 1972 a settembre 1972 aiuto Cuoco c/o Hotel Garden Lido di Loano (SV)

Da maggio 1971 a settembre 1971 aiuto cuoco c/o Hotel Garden Lido di Loano (SV)

Da settembre 1969 a maggio 1971 Cuoco c/o Circolo Ufficiali di Tricesimo (UD)

Attività in Proprio

1980/90 Apertura di 2 ENOTECHE/GASTRONOMIE con 8/10 dipendenti ad Illasi e San Bonifacio (VR), uno dei primi in Italia ad aprire una enoteca, con serate a tema, eventi organizzati con le relative aziende vitivinicole, in ville venete e ristoranti dei quali collaboravo per le carte dei vini.

Selezionatore, consigliere valorizzatore, conoscitore di piccolissimi, ma importanti artigiani vinicoli di cui Producono prodotti unici al mondo. Scopritore di piccole aziende (allora) del tipo: Les Cretes, Giacomo Bologna, La Spinetta di Giorgio Rivetti, Romano Dal Forno, Trabucchi, La Cà Ronasca, Pojer e Sandri, Ronco dei Tassi

Conoscitore e selezionatore di formaggi e salumi .

Nel 1990 Chiamato alla Rai con Luigi Veronelli, Gianfranco Agnus e Maria Teresa Ruta per la presentazione di alcuni piatti/vini , presso un famoso ristorante di Verona per cui lavoravo.

Esperienze Estere

**Da nov 1972 aprile 1974: 1° Maitre d'Hotel / vinattiere c/o Berkeley Hotel
Sous-Chef c/o Savoy Hotel Londra**

14 novembre 1973 Uno degli organizzatori del banchetto Regale della Principessa Anna d'Inghilterra, esperienza unica.

Direttore, vinattiere dell'Aphrodite's Restaurant. (uno dei migliori ristoranti di Londra)

Executive-Chef, organizzatore di serate con musiche liriche, classiche, jazz, barocca-rinascimentale, c/o Palazzo Camozzini Verona.

Organizzatore di serate di gala presso ville venete o private, banchetti rinascimentali e esperienza nella gestione banchettistica e congressuale. e attitudine al Problem Solving

HOBBY: Ricercatore e conoscitore della gastronomia barocca- rinascimentale, scrivo ricette, del 1200/1500 e fine 600, aneddoti, poesie, romanzi di narrativa e thriller, disegno e dipingo.

Compositore: ho composto i testi di un spartito lirico, con la collaborazione del famoso M° Pietro Salvaggio, autore della musica, della RAI e della Fondazione Arena di Verona.

ISCRITTO AL R.E.C. DAL 1980

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali, Art. 7 D. LGS 196/2003.