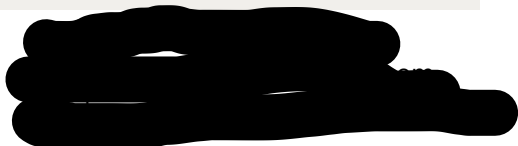




# JACOPO PESUCCI

*Tecnico della Ristorazione*

## CONTATTI



## DATA DI NASCITA

03/11/1990

## COMPETENZE

- Abilità in pianificazione strategica
- Eccellenti doti comunicative
- Capacità decisionali e problem solving
- Lavorare in gruppo

## LINGUE

Italiano: madrelingua  
Inglese: sufficiente

## FORMAZIONE

**Diploma di Maturità** Istituto G. Vasari Figline Valdarno  
2004-2009

## ESPERIENZE PROFESSIONALI

**Responsabile ristorante - Albergo Toscana srl  
Figline Valdarno (FI)**  
2019 - ad oggi

**Addetto ristorazione collettiva - Artigiani in Cucina  
Firenze e Prato**  
2014 - 2019

**Addetto ristorazione collettiva - Perrino Ristorazione srl  
Firenze**  
2011 -2014

**Addetto servizi di sala - Artel srl  
Reggello (FI)**  
2010 -2011

**Addetto servizi di sala - Hotel Europa  
Reggello (FI)**  
2009 -2010

**Addetto servizi di sala - Il Girasole srl  
Reggello (FI)**  
2009

**Addetto servizi di sala - Hotel Villa Rigacci  
Reggello (FI)**  
2007

## STAGE FORMATIVI

**Addetto servizi di sala - Rist. Sabatini  
Firenze**  
2008 - 2009

**Addetto Lounge Bar - StilNovo Cafè  
Figline Valdarno (FI)**  
2007

**Addetto servizi di sala - Villa la Borghetta  
Figline Valdarno (FI)**  
2006