



Curriculum vitae

INFORMAZIONI PERSONALI

Liso Marco

📍 Via Cascina Molla, 22, 21048 Solbiate Arno (Italia)

📞 3494530033

✉ marco.liso@yahoo.it

🌐 <https://www.linkedin.com/in/marco-l-b5017b112>

ESPERIENZA PROFESSIONALE

- 05/12/2017–30/09/2018 **Cameriere/cameriera**
Nicolini Diego, Albizzate (Italia)
Relazione diretta con la clientela al tavolo, presa delle ordinazioni, servizio al tavolo e servizio di sommelierie, preparazione della sala ristorante.
- 31/10/2016–22/12/2016 **Cameriere/cameriera**
Collegio De Filippi, varese (Italia)
Catering presso Albergo Campo dei Fiori per cast e troupe dell'azienda cinematografica Frenesy Film Company S.R.L. di Roma in collaborazione con Collegio De Filippi di Varese.
Preparazione del buffet, della sala e servizio personale nei camerini degli attori.
- 19/03/2016–31/03/2016 **Cuoco/cuoca**
Blend 4, Azzate, VA (Italia)
Stage formativo come aiuto cuoco presso il ristorante "Blend 4"
- 28/06/2015–31/07/2015 **Cuoco/cuoca**
AtaHotel Villa Pamphili, Roma (Italia)
Stage formativo come aiuto cuoco presso albergo, ristorante "ATAHOTEL VILLA PAMPHILI"

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 01/10/2018–alla data attuale **Scienze dell'Organizzazione** Livello 7 QEQ
Università degli studi di Milano-Bicocca, milano (Italia)
- 12/09/2011–08/06/2017 **Diploma Alberghiero: tecnico dei servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, articolazione Enogastronomia** Livello 5 QEQ
Istituto professionale alberghiero De Filippi, varese (Italia)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Lingue straniere

inglese

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
B1	B1	B1	B1	B1
Certificato degli studi in lingua Inglese B1				

francese

A2

A2

A2

A2

A2

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative

Buone competenze comunicative acquisite durante le esperienze lavorative e di volontariato

Competenze professionali

Buona formazione culturale. Capacità di eseguire con buona autonomia la preparazione dei piatti caldi e freddi. Conoscenza delle tipologie di servizio di sala e dei vari tipi di mise en place. Capacità di adeguarsi con disponibilità nella brigata di sala e cucina e di predeterminare i tempi di esecuzione di lavoro specialmente in relazione alle richieste della sala. Buona autonomia in tutte le fasi riguardanti il servizio in sala e cucina.

Buona conoscenza della lingua inglese e discreta per la lingua francese.

Capacità di accogliere i clienti e di assisterli durante i pasti. In grado di svolgere banchetti e buffet.
 Conoscenze basilari della scienza dell'alimentazione.

Conoscenza basilare nella gestione e nell'organizzazione di eventi

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE

Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente autonomo	Utente autonomo	Utente autonomo	Utente autonomo	Utente autonomo

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Certificato ECDL

Patente di guida

AM, A2, B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Corsi

Corso con "ICU" (international university coaching) con attestato di start-up
 Corso di Pasticceria tenuto da Mariano Massara della pasticceria "Sara&Mariano" in Morazzone

Appartenenza a gruppi / associazioni

Componente e Attore della compagnia teatrale Ex Novo di Solbiate Arno

Trattamento dei dati personali

" Si autorizza ai sensi della normativa vigente in materia di tutela della privacy il trattamento dei dati personali forniti, dichiarando di avere preso visione dell'informativa sul trattamento dei dati personali ex art. 13-14 Reg.to UE 2016/679 all'uopo fornita dal Comune di Solbiate Arno, titolare del trattamento".