



silvestri-
alessandro@lib
ero.it

3476547120

località Piano
79/b, 55011,
Altopascio,
Lucca

ALESSANDRO SILVESTRI

PROFILO PROFESSIONALE

Parallelamente all'attività ristorative/alberghiere e di vendita di automobili (attività che tuttora svolgo come rivenditore iscritto alla CCIA di Lucca) ho svolto attività politica che mi ha portato a collaborare con figure di spicco quali Valdo Spini, Lanfranco Turci, Vittorio Craxi.
Sono stato segretario di federazione dell'Empolese-Val d'Elsa, consigliere e capogruppo a Castelfranco di Sotto (PI) dirigente nazionale, tra i fondatori della Federazione Laburista e in seguito dei DS.
Appassionato di giornalismo scrivo da sempre articoli, oggi su Pensalibero.it
Prima dei 23 anni ho lavorato nell'azienda di pelletteria di famiglia.

CAPACITÀ E COMPETENZE

Capacità di collegamento tra gruppi dirigenti e dipendenti, coordinamento di un gruppo di persone e tra gruppi di persone, capacità di individuare e risolvere i problemi, dialettica e accoglienza del cliente e/o utente.
Parlo agevolmente e traduco l'inglese, lo spagnolo e il francese.

A causa di una cardiopatia emersa nel 2019, che mi ha causato una invalidità dell'80% appartengo alle categorie protette (L. 68/99) art.li 1/8.

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

- 09/2016 - 10/2018
Presidente
Associazione San Gregorio - Fucecchio, Firenze
• Gestione delle attività ricreative e culturali
- 01/2013 - 12/2015
Executive Chef
Hotel The Pearl***** - Marrakech, Marocco
Supervisione, formazione e guida delle attività quotidiane di ristorazione di un team di 30 elementi.
- 03/2010 - 12/2012
Chef e Restaurant Manager
Ristorante Lorenzo - Marrakech, Marocco
Chef di cucina e responsabile del ristorante (acquisti, utenze, stipendi) di un team di 10 persone.
- 09/2008 - 02/2010
Venditore automobili
CM Car - Fucecchio, Firenze

Responsabile punto vendita automobili nuove e usate

01/2000 - 12/2007

Patron Chef
Ristorante La Botteghina - Villa Campanile, Pisa
Chef e titolare di ristorante tipico toscano

09/1998 - 11/1999

Chef del Team
Prada America's Cup - Punta Ala - Auckland, Italia - Nuova Zelanda
Chef del Team di Luna Rossa con l'aiuto di 2 collaboratori per circa 120 membri tra shore-team ed equipaggio.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Diploma Tecnico di Cucina : Ristorazione - Turismo- Servizi
Istituto Alberghiero F. Martini - Montecatini Terme
Diploma conseguito da privatista nel 1992 avendo iniziato il lavoro nella ristorazione nel 1987.

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio CV ex art. 13 del decreto legislativo 196/2003 e art. 13 del regolamento UE 2016/679 sulla protezione dei singoli cittadini in merito al trattamento dei dati personali

Alessandro Silvestri