

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



COMUNE DI PAGLIARA
Prov. di Messina
RICEVUTO IL
01 GEN 2014
PROT. N. 167

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **LAGANA' FRANCESCO**
Indirizzo **VIA CESARE BATTISTI, 9 – 98020 PAGLIARA (ME)**
Telefono **+39 942 737327**
Cell. **+39 3392471098**
E-mail **francescolagana77@alice.it**

Nazionalità Italiana
Data di nascita 04.07.1977

ESPERIENZA AMMINISTRATIVA

- Date (da – a) **Da Maggio 2012 ad oggi**
Consigliere comunale presso il Comune di Pagliara
- Da Maggio 2007 ad Aprile 2012**
Assessore presso il Comune di Pagliara
Deleghe: Sport, Turismo e Spettacolo – Viabilità – Territorio e Ambiente
- Da Maggio 2003 a Giugno 2006**
Consigliere comunale presso il Comune di Pagliara
- Da Luglio 2003 a Giugno 2006**
Consigliere delegato del Comune di Pagliara presso l'Unione dei Comuni delle Valli Joniche e dei Peloritani

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **Da GIUGNO 2012 - Ad Oggi**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Hilton Giardini Naxos **** Giardini Naxos (Sicilia)**
www.hiltonhotels.com
- Tipo di azienda o settore **Turistico**
- Tipo di impiego **Food & Beverage Coordinator**
- Principali mansioni e responsabilità
 - Responsabile di tutte le attività che vanno dall'approvvigionamento delle derrate alimentari tramite selezione e controllo dei fornitori.
 - Controllo quali-quantitativo della produzione e distribuzione pasti e bevande.
 - Responsabile del servizio banchetti, coffe break, cene di gala ed eventi, riunioni e colazioni di lavoro nella qualità di promotore e produttore del servizio stesso.
 - Selezione e formazione del personale attraverso corsi aziendali volti a conoscere ed applicare gli standard del marchio Hilton.

- Controllo dei costi del personale, sia fisso che occasionale e mantenimento della spesa entro la soglia fissata come obiettivo nel budget.
- Sviluppo degli orari di lavoro di tutti i reparti food & beverage e supervisione dei servizi durante le funzioni.
- Calcolo del food cost ed attuazione di tutte le soluzioni atte al mantenimento dello stesso entro la soglia fissata come obiettivo nel budget.
- Elaborazione del forecast mensile e controllo quotidiano dello stesso.
- Promozione di tutte le attività commerciali al fine di implementare i ricavi food & beverage
- Scelta ed elaborazione dei menu in collaborazione con lo chef.
- Gestione di eventuali complaints e risoluzione dei problemi.
- Controllo del lavoro affinché gli standards operativi siano rispettati.

Descrizione della struttura:

296 camere, capienza 850 pax, 7 F&B outlet.

11 sale congressi che permettono di accogliere fino a 2000 persone.

La sala "Tindari" - plenaria - ospita più di 950 partecipanti

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Da APRILE 2007- a MAGGIO 2012

" Capo dei Greci Hotel Resort & Spa" ****

Taormina (Sicilia)

Turistico

Maitre & Responsabile Banqueting

Organizzazione e gestione anche di più eventi banqueting svolti in contemporanea in location diverse.

Partecipazione a fiere del settore quali: Habita & Sposa (c/o Ciminiere CT) – Città degli Sposi (c/o Messina).

Gestione e monitoraggio di portali specifici quali: nozzeclck, ricevimentisicilia, matrimonio.com.

Selezione del personale, calcolo del food cost, organizzazione del lavoro, assegnazione dei tempi e modalità di svolgimento dei compiti, organizzazione dei banchetti, coffee breaks, cene di gala ed eventi, definizione e gestione del budget, allestimento delle sale, controllo delle attrezzature messe a disposizione, sviluppo orari di lavoro e supervisione dei servizi food durante le funzioni, scelta dei menu dei clienti in collaborazione con i cuochi e lo chef, gestione di eventuali complaints e risoluzione dei problemi, controllo del lavoro affinché gli standards operativi siano rispettati.

Descrizione della struttura:

200 camere, capienza 550 pax, 7 F&B outlet.

7 sale Banqueting di cui quattro saloni interni (capienza da 50 a 300 posti) e tre location esterne: una terrazza panoramica, un anfiteatro ed una piattaforma sul mare di 2.000 mq

ALTRE ESPERIENZE LAVORATIVE

GIUGNO 2006 – NOVEMBRE 2006 Hotel Crystal Sea **** Taormina (Me)
Chef de rang

GIUGNO 2003 – MAGGIO 2006 "Chiaro di Luna" Ali Terme (Me)
Chef de rang

MARZO 2002 – MAGGIO 2003 Ristorante "Granduca" Taormina
Chef de rang

MARZO 1997 – SETTEMBRE 2000 Ristorante "Il Corsaro" Letojanni (Me)
Chef de rang

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) **Ottobre 2012 – F&B Management Hilton** svolto presso l'Hotel Marriott Park Hotel, Roma
- Ottobre 2012 – Corso di Customer Care** svolto presso l'Hotel Hilton, Giardini Naxos
- Marzo 2011 – Corso di approfondimento per formazione F&B Manager – Calcolo analitico del Profit & Loss** svolto presso l'Hotel NH Leonardo da Vinci (Roma)
- Ottobre 2010 - Marzo 2011 - Corso per Sommelier AIS** (*Associazione Italiana Sommelier*) II Livello
- Da Marzo 2010 Socio Effettivo AMIRA** (*Associazione Maitres Italiani Ristoranti ed Alberghi*)
- Settembre 2013 - Certificato HACCP**
- Febbraio 2009 - Master in Hotel & Resort Management, Londra – (Sesef)**
Tra gli argomenti trattati, moduli di:
 - Food and Beverage Cost Control
 - Hospitality Sales and Advertising
 - Tourism Management
 - Conference and Meeting Management
 - Human Resources Management
 - Corso di Tourism English
- Dicembre 2008 – Certificato di Igiene e Sicurezza al posto di lavoro (D.LGV 81/2008)** rilasciato dall'Ente Di Formazione Professionale "Ce.Si.Fo.P." – (ME)
- 1995 - 1996 – Diploma di maturità scientifica, Istituto "C.Caminiti" di Santa Teresa di Riva - Valutazione: 45/60**

MADRELINGUA ITALIANO

ALTRE LINGUA

Conoscenza delle Lingue straniere

Livello: (1=elementare; 2= discreto; 3= distinto, 4=eccellente, 5=madrelingua)

	Comprensione		Espressione	
	Parlata	Scritta	Parlata	Scritta
Italiano	5	5	5	5
Inglese	3	3	3	2
Francese	1	1	1	1
Tedesco	1	1	1	1

**CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE**

*Ad es. coordinamento e amministrazione
di persone, progetti, bilanci; sul posto di
lavoro, in attività di volontariato (ad es.
cultura e sport), a casa, ecc.*

Notevole competenza nell'ambito organizzativo di risorse umane maturata durante l'esperienza lavorativa e sociale.

Ottima capacità e comprensione della materia del bilancio acquisita durante la mia precedente esperienza di amministratore locale presso il Comune di Pagliara (ME).

**CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE**

*Con computer, attrezzature specifiche,
macchinari, ecc.*

Buona conoscenza ed uso del computer con specifiche preferenze dei programmi del pacchetto office di microsoft acquisite in ambito lavorativo e privato.

- Sistemi NH-HOTELES: crs meeting , crm oracle, bird restaurant.
- Hospitality & Retail Management Software: Hotel ++

PATENTE O PATENTI

A-B

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003.

31/01/2014


Francesco Laganà