

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Massimiliano Mercuri
Indirizzo Via Giardino Giusti n.26
Telefono 3474434134
E-mail m-mercuri@libero.it

Nazionalità Italiana

Data di nascita 08/10/77

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Da febbraio 2004 ad oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro I.I.S. Alberghiero “Domizia Lucilla”, in via Cesare Lombroso 118 - 00168 Roma
- Tipo di azienda o settore Ministero Pubblica Istruzione
- Tipo di impiego Insegnante tecnico pratico di Sala e Vendita
Collaboratore del D.S dal 2012 – 2024
Figura strumentale eventi dell'Istituto 2024 – 2025
Figura strumentale eventi dell'Istituto 2025 - 2026
Responsabile H.A.C.C.P a.s 2022 - 2024
Figura strumentale eventi dell'Istituto 2018 – 2019;
Responsabile della qualità a.s. 2015 – 2017;
- Date (da – a) Da Gennaio 2016 al 2022
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Scuola FPU con riconoscimento della Regione
- Tipo di azienda o settore Scuola di American Bar & Caffetteria latte art
- Tipo di impiego Docente Tecnico Pratico
- Principali mansioni e responsabilità Formatore di caffetteria latte art livello professionale e amatoriale;
Formatore di Barman american bar a livello professionale e amatoriale
- Date (da – a) DA APRILE 2010 AL 2015
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Scuola Flair Project
- Tipo di azienda o settore Scuola di American Bar & Caffetteria e latte art
- Tipo di impiego Docente Tecnico pratico
- Principali mansioni e responsabilità Formatore di caffetteria e latte art a livello professionale e amatoriale;

Formatore di Barman american bar a livello professionale e amatoriale

• Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro	Da Dicembre 2015 a Dicembre 2016 Bistrot Virgo
• Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	Bistrot cocktails bar Start up e consulenza Food and beverage manager
• Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro	Da Giugno 2012 a Dicembre 2015 Atlas Coelestis
• Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	Ristorante birrificio artigianale Collaborazione Maitre & sommelier di sala
• Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro	Da Maggio 2008 a Agosto 2012 Jet set
• Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	Cocktails bar disco Collaborazione Capo Barman
• Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro	Da Gennaio 2006 a Aprile 2008 Hotel Rex
• Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	Hotel Collaborazione Food and Beverage Manager
• Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro	Da Ottobre 2004 a Marzo 2005 Hilton Cavalieri di Roma
• Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	Hotel Collaborazione Chef de raang di sala
• Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro	Da Ottobre 2000 a Luglio 2003 Hotel Melia Roma Aurelia Antica
• Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	Hotel Collaborazione Barman
• Date (da – a)	Da Marzo 1998 Ottobre 2000

• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Hotel Columbus di Roma
• Tipo di azienda o settore	Hotel - Ristorante
• Tipo di impiego	Collaborazione
• Principali mansioni e responsabilità	Chef de Rang di sala
• Date (da – a)	Da Febbraio 1997 a Marzo 1998
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Il Fungo - Roma
• Tipo di azienda o settore	Ristorante
• Tipo di impiego	Collaborazione
• Principali mansioni e responsabilità	Chef de rang di sala
• Date (da – a)	Gennaio 1997
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Hotel Holiday Inn Crowne Plaza Minerva di Roma
• Tipo di azienda o settore	Hotel
• Tipo di impiego	Collaborazione
• Principali mansioni e responsabilità	Commis di Sala
• Date (da – a)	Gennaio 1996
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Chalet del Lago Eur
• Tipo di azienda o settore	Ristorante gelateria cocktails bar
• Tipo di impiego	Collaborazione
• Principali mansioni e responsabilità	Commis di bar
• Date (da – a)	01/10/96
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Chalet del Lago Eur
• Tipo di azienda o settore	Ristorante gelateria cocktails bar
• Tipo di impiego	Stage 15 gg
• Principali mansioni e responsabilità	Commis di sala
• Date (da – a)	Marzo 1995
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Hotel Parco dei Principi - Roma
• Tipo di azienda o settore	Hotel - Ristorante
• Tipo di impiego	Stage di 15 gg.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Master 1500 ore a.a. 2023 – 2024 Ecampus La Didattica delle emozioni: intelligenza emotiva e la promozione del benessere in classe.
• Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Master 1500 ore a.a. 2022 – 2023 Ecampus I Modelli Esperenziali – Il docente tecnico pratico e la sua importanza nello sviluppo delle professionalità del domani.
• Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Master 1500 ore a.a. 2020 – 2021 Ecampus La Didattica Laboratoriale: competenze tecnico pratiche dell'ITP
• Date (da – a)	2017
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Università Uninettuno Roma Economia del Turismo Laureando per dottorato in Economia e Gestione delle Aziende Turistiche
• Date (da – a)	2015
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Scuola Flair Project Nuova tendenza American bar & Mixology Operatore addetto alla formazione della tecnica di american bar Mixology
• Date (da – a)	2015
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita	I.I.S.S. "Domizia Lucilla" HACCP Personale qualificato (Manipolazione alimenti e bevande)

• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	
• Date (da – a)	2013
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Associazione slow Food
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Tecniche di abbinamento cibo vino
• Qualifica conseguita	
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	
• Date (da – a)	2005
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Associazione Italiana Sommelier - Roma
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	
• Qualifica conseguita	Attestato di qualifica di Sommelier (Riconosciuto dalla regione Lazio)
• Date (da – a)	1996/97
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	I.P.S.S.A.R Tor Carbone - Roma
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Tecnico dei Servizi della Ristorazione
• Qualifica conseguita	Diploma di Maturità di “Tecnico dei Servizi della ristorazione
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	
• Date (da – a)	1994/95
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	I.P.S.S.A.R Tor Carbone - Roma
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Operatore dei Servizi di Ristorazione
• Qualifica conseguita	Diploma di qualifica in “ Operatore dei Servizi di Ristorazione sala e Bar
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA Italiano

ALTRE LINGUE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

INGLESE

buono

buono

buono

FRANCESE

sufficiente

sufficiente

sufficiente

CAPACITÀ E COMPETENZE COMUNICATIVE E RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

Attitudine a lavorare in gruppo

Possiedo buone competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza di docente

Disponibilità a viaggiare ed a svolgere stage

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.

Leadership (responsabile fino a Dicembre scorso di uno staff di sala e cucina composto da 7 persone)

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE E DIGITALI

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Conoscenza informatica di base per i seguenti software: Microsoft Word, Excel, PowerPoint, Access

Conoscenza dei macchinari ed attrezzature inerenti il laboratorio di sala bar.

Buona padronanza degli strumenti per la suite per ufficio (elaboratore dei testi, foglio elettronico, software di presentazione)

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

PATENTE O PATENTI

Patente A e B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Servizio Militare espletato

ALLEGATI

[Se del caso, enumerare gli allegati al CV.]

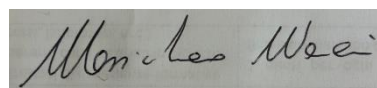
DATI PERSONALI

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 Giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali"

ROMA 24/02/2026

FIRMA

MASSIMILIANO MERCURI

A rectangular box containing a handwritten signature in black ink. The signature is written in a cursive style and appears to read "Massimiliano Mercuri".