



CONTATTO

☎ 371 5220836

✉ pabloargentina94@gmail.com

🏠 Bologna

🌐 <https://www.linkedin.com/in/pablo-martin-adragna>

PROFILO

Tecnico dei servizi di ristorazione con più di 10 anni di esperienza e tutti i titoli in materia di salute e sicurezza (H.A.C.C.P./ SAB / Primo soccorso / addetto antincendio / Diploma Alberghiero).

Gli anni di esperienza in diversi paesi e culture mi hanno fornito ottime capacità relazionali e gestionali.

Sono motivato da una forte ambizione, alla ricerca di una posizione lavorativa stimolante dove poter sviluppare ulteriori competenze e fare carriera.

LINGUE

ITALIANO madrelingua

SPAGNOLO madrelingua

INGLESE avanzato

PORTOGHESE basico

FRANCESE basico

PATENTE A-B

Pablo Martin Adragna

ESPERIENZE LAVORATIVE

Direttore - Store Manager

Da Agosto 2024 ad oggi - Cigierre S.p.a. Ristorante Wiener Haus. Bologna Meraville.

Vice Direttore (facente funzione Direttore)

Da Agosto 2023 ad Agosto 2024 - Cigierre S.p.a. Ristorante Wiener Haus. Bologna Meraville.

Titolare d'Azienda

Da Marzo 2019 a Maggio 2020-Ditta Patagonia di Pablo Martin Adragna Servizio catering ed organizzazione di eventi, gestione bed and breakfast "BnB DueTorri" in centro a Bologna.

Responsabile Bar

Da Ottobre 2017 a Febbraio 2019 - Bar Alto Tasso Bologna, Italia

Responsabile bar

Da Marzo a Luglio 2017 - Ristorante Bice - Ristorante e Bar Puerto Madero, Buenos Aires, Argentina

Cameriere e Barman

Da Giugno 2014 ad Aprile 2015 - Ristorante D.O.C - Ristorante e Bar Melbourne, Australia

Chef de Rang

Da Maggio a Ottobre 2012 - Hotel Residence Roccamare s.p.a. **** Toscana, Italia.

FORMAZIONE

PAF - Percorso di alta formazione manageriale

SAC - Sviluppo abilità commerciali

Istituto Tecnico I.P.S.S.A.R. Bartolomeo Scappi - Bologna, Italia: Diploma Alberghiero in Tecnico dei servizi di ristorazione (período dal 2007 al2 012)

Scuola di Pedagogia Waldorf Maria Garagnani -Bologna, Italia

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