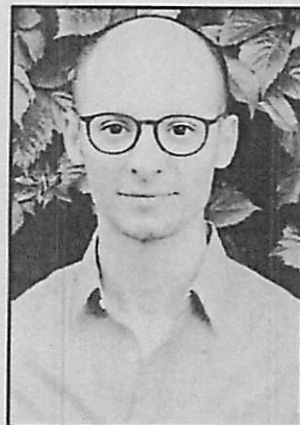


Curriculum Vitae

Andrea Locci

Luogo e data di nascita: _____



Esperienze formative

- ❖ 21 Dicembre 2023 - A.A. 2022\2023 – Conseguimento con il voto di *110\110* del titolo di *Dottore di Laurea Magistrale in “Management e Monitoraggio del Turismo Sostenibile”* della “Facoltà di scienze economiche giuridiche e politiche”, presso l'Università degli Studi di Cagliari
- ❖ 12 Maggio 2020 – A.A. 2019-2020 – Conseguimento di *laurea* con il titolo di *Dottore in Economia e Gestione dei Servizi Turistici*, della “Facoltà di scienze economiche giuridiche e politiche”, presso l'Università degli Studi di Cagliari
- ❖ Dicembre 2007 - conseguimento della qualifica di “*Tecnico della gestione ed organizzazione dell’attività ristorativa*”, con la votazione di 92/100, presso l’I.P.S.A.R. “*Antonio Gramsci*” di Monserrato
- ❖ Luglio 2007 – conseguimento del *diploma di Tecnico dei servizi della ristorazione*, con la votazione di 93/100, presso l’I.P.S.A.R. “*Antonio Gramsci*” di Monserrato
- ❖ Giugno 2005 – conseguimento della qualifica di *Operatore dei servizi della ristorazione - Settore Cucina*, con la votazione di 98/100, presso l’Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione “*Antonio Gramsci*” di Monserrato

Esperienze professionali

- ❖ **Chef e consulente aziendale**, lavoratore autonomo,
Attualmente da Maggio 2024
- ❖ **Executive Chef** in strutture alberghiere e ristorative, Milano e Londra
Da Gennaio 2022 a Novembre 2023
- ❖ **Executive Chef** Cormoran Hotel, Villasimius, Cagliari
Dal Giugno 2021 a Ottobre 2021
- ❖ **Chef**, Ristorante La Tavernetta, Porto Taverna, Porto San Paolo, Sardegna,
Da Giugno 2020 a Settembre 2020 (apertura stagionale)
- ❖ **MANAGER della ristorazione**, Palazzo Matteotti, Milano,
Da Febbraio 2018 a Gennaio 2020
- ❖ **CONSULENZE project e finanziarie** in ristoranti di Cagliari e in Moena (TN),
Da Novembre 2017 a Dicembre 2017

- ❖ **MANAGER della ristorazione, InterContinental Hotel, Davos, Switzerland, Da Luglio 2017 a Ottobre 2017 (apertura stagionale)**
- ❖ **MANAGER della ristorazione, Armani\Ristorante, Dubai, United Arabic Emirates, Da Aprile 2015 a Marzo 2017**
- ❖ **Demi Chef, Armani\Ristorante, Dubai, United Arabic Emirates, Da Gennaio 2014 ad Marzo 2015**
- ❖ **CUOCO, vari ristoranti ed hotel nella città metropolitana di Cagliari, Da Giugno 2004 a Dicembre 2013**

Conoscenze linguistiche

- ❖ **Ottima conoscenza della Lingua Inglese maturata attraverso corsi di lingua ed esperienze all'estero**
- ❖ **Conoscenza sufficiente della Lingua Tedesca**
- ❖ **Conoscenza basica della Lingua Spagnola**
- ❖ **Conoscenza basica della Lingua Araba**

Conoscenze informatiche

- ❖ **Conoscenza del sistema operativo Windows, Linux e Mac**
- ❖ **Conoscenza dei programmi informatici del pacchetto Office e OpenOffice (in special modo di Excel, Word e PowePoint)**
- ❖ **Conoscenza di Internet, dei browser Internet Explorer, Mozilla Firefox, Google Chrome**
- ❖ **Ottimo utilizzo dei principali programmi di posta elettronica (in special modo Microsoft Outlook)**
- ❖ **Ottima conoscenza di Software Ristorativi Gestionali (in special modo ResPak e FMC-FidelioMicros, Serenissima)**

Altre esperienze formative

- ❖ **Da Gennaio 2020 - Attività di trading nel mercato azionario italiano ed americano, con forte interesse del settore bancario e assicurativo**
- ❖ **Marzo 2015 – Corso HACCP – Livello 3° - "PIC- Person in Charge – TSI" in Dubai**
- ❖ **Marzo, Aprile, Maggio 2008 - Partecipazione al corso di primo livello organizzato dall' "Associazione Italiana Sommelier" (A.I.S. Sardegna)**
- ❖ **Ottobre, Novembre, Dicembre 2008 e Gennaio 2009 – Partecipazione al corso di secondo livello organizzato dall' "Associazione Italiana Sommelier" (A.I.S. Sardegna).**

Previa richiesta, così da poter trasmettere il contatto più opportuno, saranno rilasciate le referenze necessarie.

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae ai sensi del D. Lgs. 196/2003 e del GDPR 679/16.