

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	Cav. Valerio Beltrami
Indirizzo	
Telefono	
E-mail	valerio.beltrami@libero.it
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	24 OTTOBRE 1953
Onorificenza	Nominato CAVALIERE AL MERITO DELLA REPUBBLICA ITALIANA dal 2 Giugno 2011 con decreto del Presidente della Repubblica Italiana, iscritto nell'elenco nazionale 32660 SERIE V.

ESPERIENZA LAVORATIVA

- - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- ☐ CFP Formont di Villadossola (VB) come formatore (sala-bar) dal 1985 al 2007
 - ☐ Docente di terza area presso gli istituti Alberghieri di Stresa, Varallo Sesia, Trivero
 - ☐ Hotel Stella Alpina di Druogno (VB) come consulente per i servizi di sala-bar e banchettistica
 - ☐ Ristorante Antico Ricetto di Ghemme (VC) come Capo servizio e assistente alla Direzione
 - ☐ Ristorante Strabiglia come consulente per il servizio di ristorante
 - ☐ Hotel Agorà di Biella come capo servizio di sala-ristorante
 - ☐ Grand Hotel del Parco di Pescasseroli (AQ) come direttore di sala
 - ☐ Hotel Miramonti di Santa Mari a Maggiore (VB) come Maître d'hotel
 - ☐ Hotel Eden di Deiva Marina (SP) come responsabile dei servizi di sala-bar
 - ☐ Ristorante Pam Pam di Aosta come maître d'hotel
 - ☐ Victoria Hotel di Londra come chef de rang
 - ☐ Hotel Astoria di Stresa (VB) come chef Etage
 - ☐ Hotel Croux di Courmayeur (AO) come chef de rang
 - ☐ Hotel Astoria di Stresa (VB) come chef de rang
 - ☐ Ristorante La Rotonda di Torino come chef de rang
 - ☐ Hotel Couronne et Poste di Aosta come demi-chef
 - ☐ Hotel Bristol di Stresa (VB) come demi-chef
 - ☐ Hotel Giardinetto Pettenasco VB come demi chef
 - ☐ Albergo Zumstein di Macugnaga (VB) come demi-chef
 - ☐ Hotel Sabbie Nere di Vulcano (ME) come demi-chef
 - ☐ Hotel Gran Baita di Cervinia (AO) come commis di sala
 - ☐ Grand Hotel des Iles Borromees di Stresa(VB) come commis di sala
 - ☐ Hotel MonteRosa di Macugnaga (VB) come commis di sala
 - ☐ Hotel Montemoro di Macugnaga (VB) come apprendista cameriere
 - ☐ Proprietario Ristorante Le Buone Cose a Beura Cardezza
 - ☐ Dal 2014 coadiuvante presso Vineria Di Vino di Domodossola di proprietà di mio figlio

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	1967/1969	2001/2003
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Ist. Prof. "e.Maggia" di Stresa (NO) Scuola Alberghiera	IPSSAR di Varallo Sesia (VC) Istituto Professionale
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Lingue Straniere, Contabilità, Amministrazione, Dietologia, Cultura Generale	
• Qualifica conseguita	Diploma di qualifica Professionale	Diploma di Tecnico dei Servizi Ristorativi
• 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.

PRIMA LINGUA

ITALIANO]

ALTRE LINGUE

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

Francese

ECCELLENTE
ECCELLENTE
ECCELLENTE

Inglese

BUONO
BUONO
BUONO

Tedesco

BUONO
BUONO
BUONO

CAPACITÀ E COMPETENZE

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.

In tutti i posti di lavoro e nelle attività elencate è fondamentale vivere e lavorare con altre persone (comunicazione e lavoro di squadra).

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.

- Sci Alpino (Presidente del Centro Agonistico Domo bianca responsabile della squadra Agonistica dello sci Alpino).
- Presidente nazionale A.M.I.R.A (Italia, Svizzera, Montecarlo, Isola di jersey)
- Vice Presidente nazionale di SOLIDUS, forum permanente delle associazioni professionali del mondo alberghiero italiano
- Referente dei Corsi per Aspiranti Maestri di sci di Fondo e aggiornamenti per i maestri di sci di fondo (Formont-Collegio Maestri sci Regione Piemonte)
- Relatore per la Branca nei ristoranti selezionati dalla ditta per informare i clienti sul prodotto "FERNET BRANCA"

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Conoscenza sufficiente di Windows 98/2000, Word 2000, Exel 2000, Power point

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

- Sommelier Professionista diploma di terzo livello AIS (associazione Italiana Sommelier). Attualmente socio onorario
- Sommelier professionista ASSP (assoc. Sommelier professionisti svizzeri)
- Gran Maestro della Ristorazione con diploma rilasciato dall'associazione AMIRA

- Docente per i corsi di Agriturismo, Gastronomia Bar Degustazioni Vini gestiti dal Formont di Villadossola (VB)
- Firmatario protocollo per la formazione con il ministero del Turismo (ministro Garavaglia)
- Firmatario del protocollo con il MIUR ministero dell'istruzione
- Docente per corsi serali presso centro formazione VCO Omegna (VB)
- Volontario presso la Prateria di Domodossola
- Corsi per la Camera di commercio di Baveno (VB)
- Relatore per i corsi A.M.I.R.A
- Attestato di qualifica Maitre-Sommelier AMIRA
- Autore del libro "Il Servizio di Ristorante" edizioni Sipiel Milano
- Collaboratore con articoli del settore delle riviste Italia a Tavola, Sala e Cucina, Zafferano
- Responsabile editoriale rivista Ristorazione & Ospitalità
- Partecipato come direttore del servizio al programma di Sky Master chef con Barbieri, Cracco, Bastianic
- Partecipato come docente al programma di SKY Antonino chef Academy

PATENTE O PATENTI

B

ULTERIORI INFORMAZIONI

CORSI DI AGGIORNAMENTO:

- ☐ 1987 Corso teorico profes. A Barolo (CN), prof. A. Mainardi e G. Marchesi.
- ☐ 1988 Corso di Metologia presso Hotel Dino di Baveno (VB)
- ☐ 1989 Corso di Scuola e Handicap. Introduzione alle tematiche della gestione dell'insegnamento dei portatori di handicap, dott Frigelli a Bognanco (VB)
- ☐ 1990-91 Corso di metologia didattica prof. Bozzuto
- ☐ 1996 Corso di Alfabetizzazione informatica, prof. Jacopino a Druogno (VB)
Seminario di aggiornamento "dal mondo del lavoro alla scuola" tenuto presso IPSSAR Ermenegildo Zegna di Trivero (BI)
Seminari di aggiornamento "Capire la Grappa" tenuto dalle Distillerie Francoli di Ghemme (VC)
- ☐ 1997 Aggiornamento Insegnanti, dott. Ghiotti a Druogno (VB)
Didattica per la Formazione degli Adulti a Druogno (VB)
Il d.l 626/94 e successive modifiche a Druogno (VB)
- ☐ 1998 Corso HACCP a Druogno (VB)
- ☐ 1999 Nozioni di Pronto Soccorso tenuto dalla CRI di Domodossola a Druogno (VB)
- ☐ 2000 Certificazione ISO 900 a Druogno (VB)
- ☐ 2001 Corso di pronto Intervento/Incendio a Venaria (TO)
- ☐ 2002 Corso Antincendio con i Vigili del Fuoco presso la sede di Venaria (TO)
- ☐ 2004 Corso di aggiornamento degustazioni vini presso la delegazione AIS di Roma
Corso di aggiornamento di pronto Soccorso a Venaria (TO)
- ☐ 2005 Corso "Misura salva Privacy"
Corso di aggiornamento per utilizzo del Pc, prof. Cesprini a Druogno (VB)
- ☐ 2006 Elementi di valutazione dell'azione formativa a Druogno (VB)

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (Regolamento UE 2016/679)

