

SEBASTIANO PIRA

RIEPILOGO PROFESSIONALE

Sono molto meticoloso, che eccelle nel gestire più attività contemporaneamente e nel lavorare sotto pressione. Vasta esperienza maturata nel settore sanitario, finanziario e legale.

Dato il mio carattere spigliato ed espansivo e le esperienze avute in passato, ho la propensione per lavorare in gruppo e a contatto con la gente, dove la comunicazione è fondamentale. Da anni sono abituato a convivere con più persone e ho imparato l'importanza del rispetto reciproco. Ritengo di avere ottime capacità comunicative e relazionali. Circa 15 anni di scoutismo mi sono stati di aiuto per le competenze comunicative e il rapporto con gli altri, il lavorare in gruppo e la collaborazione.

ESPERIENZE PROFESSIONALI

COO Ca.Pi. SRL, 01/2021 A Attuale

Ca.Pi. SRL Società di Consulenza

Co-Founder e Chief Operating Officer, Il nostro lavoro è affiancare le imprese per favorirne il consolidamento e la crescita.

Dalla riorganizzazione dei processi alla definizione della strategia aziendale, dallo sviluppo delle risorse umane alla redazione del piano marketing. Docente e Formatore.

Director of Operations , 04/2019 Al 31-10-2020

Sheraton Milan San Siro - Milano, Italia

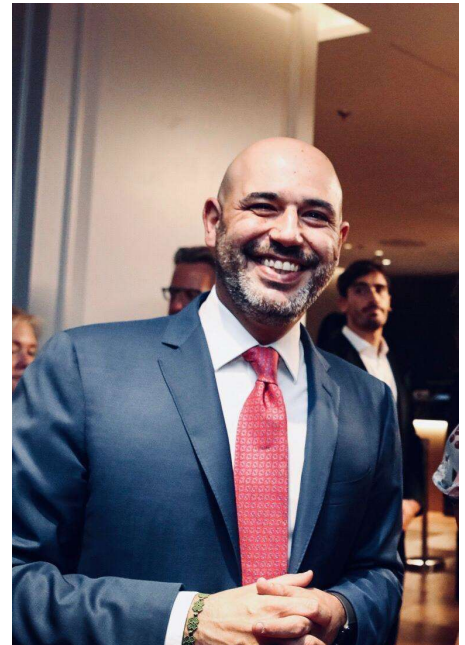
- Mi occupo della gestione operativa della struttura riportando direttamente all'area Manager Marriott e con riporto diretto ed indiretto di circa 100 dipendenti.
- Ho seguito e sviluppato tutta la parte di PRE- Opening dell'hotel curando dettagli tecnici e non
- Gestione diretta dei reparti Rooms, F&B, e Convention
- Implementazione di strategie di marketing, con conseguente incremento della base clienti.
- Collaborazione diretta con tutti i reparti allo scopo di ottenere e conseguire i risultati di budget.
- Supporto al General Manager nelle funzioni gestionali quotidiane.

Director of Operations, 05/2018 A 03/2019

Sheraton Diana Majestic - Milano, Italia

Guidare i Dipartimenti F & B (ristoranti, bar , cucina, servizio in camera , minibar , Conference & Banqueting , steward , Vendite)

- Responsabile per la parte F & B cost control labour cost, compresi i lavoratori occasionali e stagionali
- Responsabile per il costo del cibo e l'ingegneria del menu lavorando a stretto contatto con l'Executive Chef



INFORMAZIONI DI CONTATTO

Address : Via Ginibissa 53C,
Abbiategrasso (Mi) 20081

Phone : 375-5648643

Email : sebastiano.pira@hotmail.com

CAPACITÀ

- Conoscenza approfondita di Micros
- Conoscenza approfondita di Opera
- Conoscenza approfondita di Birchstreet
- Esperto di software POS
- Conoscenza approfondita della conformità relativa al settore delle risorse umane
- Pacchetto Microsoft Office
- Miglioramento dei profitti
- Esperto di Microsoft Windows

Director of Food & Beverage , 04/2015 A 04/2018

Sheraton Diana Majestic - Milano, Italia

Guidare i Dipartimenti F & B (ristoranti, bar , cucina, servizio in camera , minibar , Conference & Banqueting , steward , Vendite)

- Responsabile per la parte F & B cost control labour cost, compresi i lavoratori occasionali e stagionali
- Responsabile per il costo del cibo e l'ingegneria del menu lavorando a stretto contatto con l'Executive Chef
- Responsabile per l'attuazione di nuovi concetti di F & B in linea con la strategia di business dell'azienda
- compito di monitorare le attività in outsourcing e il rapporto con i fornitori come la pulizia di notte e cura del giardino
- Responsabile per lo sviluppo e la crescita di 4 Capi reparto F & B , e un totale di 45 persone di servizio
- migliorare standard di servizio e qualità , entrate e redditività
- Responsabile per l' HACCP e per l'uso interno audit Health , Safety and Security
- Responsabile per la valutazione del personale , la formazione e le attività di coaching

Responsabile per la redazione del budget F&B e overview delle strategie di budget alberghiero

Food & Beverage Manager, 08/2010 A 03/2015

Sheraton Milan Malpensa - Ferno, Italia

Insignito del President Awards (riconoscimento Starwood EAME) nel 2013

Pre Opening Team dell'hotel.

Coordinamento di un team di 50 collaboratori più gestione diretta di altri 40 collaboratori casual.

Definizione budget e controllo dei costi; controllo del rispetto degli standard di qualità dei prodotti e servizi; controllo dell'igiene di locali, attrezzature da cucina, impianti destinati alla preparazione, conservazione e consumo di cibi e bevande.

Responsabile di tutte le attività F&B dell'hotel inclusa la gestione operativa e amministrativa di 4

outlets inclusa una club lounge con servizi dedicati .

Analisi dei ricavi e dei costi di tutto il banqueting department, gestione delle risorse e controllo dei costi. Struttura ospitante eventi fino a 1400 persone con oltre 2000 mq di spazi espositivi e Ballroom di oltre 900 mq.

Organizzazione di eventi quali Cake design Festival (ca 12000 persone in tre giorni), Uniexpo fiera formazione lavoro.

Collaborazione con la direzione generale per la definizione degli obiettivi specifici operando nella

scelta delle strategie, delle tattiche e dei metodi da adottare per raggiungerli.

Selezione e controllo dei fornitori.

Assistant Manager Restaurant & Bar, 01/2005 A 12/2009

Una Hotel Malpensa - Legnano, Italia

ISTRUZIONE

F&B Manager Academy, Food & Beverage Academy, 2013

Starwood Hotels & Resort - Madrid

Master Formazione Manageriale, 2011

VP Formazione Manager ETASS - Milano

2° Livello Barman, 2004

Aibes Associazione Italiana Barman E Sostenitori - Milano

1° Livello Barman, 2003

Aibes Associazione Italiana Barman E Sostenitori, - Milano

Diploma, 1996

Istituto Tecnico Per Geometri - Siniscola

Leadership and Public Speaking Academy, 2014

Starwood Hotels & Resorts - London

CERTIFICAZIONI

Green Belt Operational Innovation Lean Six Sigma

Come Lead Green Belt della struttura mi occupo della realizzazione, implementazione e controllo di tutte le attività Operational innovation all'interno della struttura, seguo i progetti in corso assistendo il Black Belt OI manager di area nello sviluppo di nuovi progetti e identificazione della pain area.

Raccolta dati statistici in collaborazione con ogni Capo servizio del reparto F&B e non solo.

CARICHE ISTITUZIONALI

Presidente in carica AIFBM Associazione Italiana Food & Beverage Manager, Milano (Italia) dal 2015

Facente parte del consiglio direttivo dal 2013

L'Associazione Italiana dei Food&Beverage Manager (AIFBM),

ha lo scopo di elevare il livello ed il prestigio professionale dei

F&B MANAGER, nonché di contribuire al costante aggiornamento e

alla crescita della categoria. L'associazione aggrega i F&B MANAGER delle strutture alberghiere – singole e a catena – 4, 5 stelle e superiori.

DOCENZE

Presso vari istituti quali:

AIFBM Academy 1° e 2° livello corsi sul F&B Management avanzato

Scuola Professionale di Alta Cucina ALMA di Gualtiero Marchesi

IED Milano Scuola Internazionale di Design

Iath, International Academy tourism and Hospitality

Seminari sul Food and Beverage e sulla Leadership in vari Roadshow Nazionali.

Sviluppo dei trends sul F&B con cadenza annuale.

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio CV ex art. 13 del decreto legislativo 196/2003 e art. 13 del regolamento UE 2016/679 sulla protezione dei singoli cittadini in merito al trattamento dei dati personali

01-03-2021

A handwritten signature in blue ink, consisting of stylized, overlapping letters that appear to be 'SAP' followed by a flourish.