

Marco Roverato

PROFILO

Attualmente sono il Manager Chef del Ristorante Dotto di Campagna, Responsabile Commerciale Presso Lyconet e svolgo consulenze di avviamento di attività che si approcciano al mondo della Ristorazione e Food-Tech.

Come Manager Chef mi occupo di redare il menù, calcolare il FoodCost di ogni singolo piatto ma la competenza che ho raggiunto e che mi soddisfa di più è creare e organizzare la brigata di cucina che sia una squadra forte e coesa.

Come Responsabile Lyconet è una professione che mi appassiona in quanto mi ha insegnato ad approcciarmi con imprenditori medio-grandi. Grazie a questa azienda ho imparato a presentarmi e vendere un servizio con tecniche di vendita e di comunicazione apprese nei vari corsi intrapresi dall'azienda.

Le consulenze per la Ristorazione e Food-tech sono e sicuramente l'attività che mi soddisfa maggiormente, in quanto vedere nascere e crescere un'attività è un'emozione grandissima. Nella mia esperienza ho avviato diverse attività la prima è stata il passaggio dal Ristorante QuintaLuna a quello che ora è Il Tinello Fine-Dining. Dove, dopo avere venduto un locale avviato con un portafoglio clienti, ho affiancato lo sviluppo di un'altro format con ottimi risultati e che attualmente esiste ancora. In questi ultimi anni ho affiancato l'avviamento di diverse attività tra cui: Ristoranti, Pasticcerie, Food Truck, Negozi alimentari con prodotti del territorio e Locali da Aperitivo.

ESPERIENZA

Consulenze per Ristorazione e Food-Tech Attuale

Mi occupo di tutto l'avviamento di un'attività ristorativa, dal Business Plan, Brand Positioning, formazione personale, scelta materie prime e food cost.

Responsabile Commerciale Marchant Lyconet Attuale

Mi occupo di creare interazione tra imprenditori che collaborando assieme fanno crescere il proprio fatturato.

Manager Chef Ristorante Dotto di Campagna Padova 06/2015-Attuale

Attualmente sono lo Chef e Manager della cucina del Ristorante. Gestisco tutto lo staff e i fornitori, redigo il foodcost e redazione del menù.

Chef Gestore- Ristorante La QuintaLuna M.S.D.R srls 05/2014-05/2015

Ho gestito il locale per conto della società, di cui facevo parte per il 25%, con grandi soddisfazioni e con un ottimo riscontro da parte dei clienti che ad oggi mi cercano ancora. Vendita l'attività, con portafoglio clienti, assieme ai nuovi proprietari abbiamo sviluppato quello che ora è il **Tinello Finedining**. Affiancandoli nell'arredamento, Brand-Posistionig, Marketing, redazione del Menù, FoodCost, selezione personale e formazione.

Capo Partita- Ristoranti Alajmo S.p.a 12/01/2011-05/2014

Per un anno mi sono occupato della partita degli antipasti. Dal mese di gennaio sono stato postato alla partita dei primi piatti sempre come capo partita. Girando tutti i locali del loro gruppo dalle Calandre 3 Stelle Michelin alla Montecchia 1 Stella Michelin e Gran Caffè Quadri 1 Stella Michelin.

Chef di cucina- Ristorante N'donio Gissi(CH) 1/03/2010- 1/12/2010

Ho gestito la cucina di questo ristorante con grandi soddisfazioni.

Capo Partita ai dolci -Ristorante Joia Alta cucina naturale(*) Milano 1/5/2009- 11/02/2010

Ho gestito per la pasticceria dello Chef Pietro Leeman con grande passione. Ho appreso a lavorare il pane con lievito naturale. E affiancato dal suo braccio destro ho appreso la fantasia di lavorare solo con il vegetariano.

**Capo Partita antipasti e dolci-Ristorante S.Michele Castello di Fagagna(Italia) 25/09/08
01/04/09**

Capo partita tra antipasti e dolci.

**Chef di cucina-Hotel Ristorante Pizzeria Stiefel Lignano Sabbiadoro (Italia) 20/05/2008 -
10/09/2008**

Gestivo da solo una cucina di un hotel con ristorante. Stagionale.

Stagista-Ristorante Agli Amici (*)Godia Udine 6 mesi

Dopo il diploma lo Chef Emanuele Scarello mi ha dato questa possibilità. Ero un semplice aiuto cuoco ed ero affiancato allo chef sia nelle preparazioni sia nel servizio.

**Capo Partita secondi piatti- Ristorante Cà del lago Castions di Strada(UD)
01/04/2007-29/09/2007**

Ho cominciato ad andare nei weekend,durante il periodo scolastico, per poi avere un contratto stagionale.

I S T R U Z I O N E

Diploma di addetto ai servizi della ristorazione-Istituto Professionale B. Stringher
33100 Udine (Italia) 2007 90/100

C O M P E T E N Z E

Ho una buona capacità di lavorare in gruppo e di apprendere molto rapidamente. Mi adatto molto facilmente alle situazioni sono molto dinamico e svolgo il mio lavoro con gran passione. Parlo e scrivo l'inglese con una buona comprensione.