

CURRICULUM VITAE

Cognome	Alberti Violetti
Nome	Ernesto
Data e luogo di nascita	Domodossola (VB) 21-08-1946
Diplomi	<ul style="list-style-type: none">- Diploma - Commerciale G.Galletti Domodossola- Diploma IPSAR E. Maggia Stresa (Sala bar)- Diploma di Maturità Alberghiera Varallo VC (tecnico attività alberghiere)
Altri corsi	<ul style="list-style-type: none">- Abilitazione per insegnamento scuole medie secondarie statali- H.A.C.C.P somministrazione alimenti e bevande- GESTORE IMPRESA ALBERGHIERA 100 ore- Addetto alla Prevenzione e protezione incendio- Iscrizione al R:E:C: per gestione Bar-Ristorante-Albergo
Conoscenza lingue straniere	- Inglese – Francese – (Molto bene) tedesco (elementare)
Impiego attuale	- Ex Docente,(ora pensionato) di sala bar e Ricevimento dal lontano 1986 al 2012 all'IPSAR Rosmini di Domodossola (VB)
Qualifica	Restaurant Manager
Indirizzo	Hotel Jafferau Bardonecchia
Categoria	****
Descrizione del lavoro	Organizzare tutto ciò che riguarda il servizio dei ristoranti e dei bars durante la fase della nuova apertura di questo albergo. Incaricato della stesura dei piani di lavoro, della carta dei vini, della lista delle consumazioni dei Bars, del self service, controllo e monitoraggio del personale,
Qualifica	- Dining-room Manager
Indirizzo	- Hotel & Restaurant “Stresa” Carillon Point Kirkland Wa. USA
Categoria	- Responsabile nell'organizzare l'apertura di questa nuovo ristorante
Descrizione del lavoro	di 600 posti, conducendo i colloqui per le assunzioni, pianificando i turni di lavoro e la carta dei vini, ed in collaborazione con lo chef di cucina i menù. Organizzazione di corsi di perfezionamento per la brigata di sala, coadiuvato da 2 maitre controllo e continuo monitoraggio della soddisfazione della clientela. Training nell'uso del computer di sala.
Qualifica	- Maitre
Indirizzo	- Hotel due Lune St. Teodoro (Golfo aranci) Sardegna
Categoria	- Quattro stelle
Descrizione del lavoro	- Responsabile del servizio di sala e camere, addetto alle pubbliche relazioni , alle preparazione di cibi alla fiamma, distribuzione delle varie mansioni alla brigata di 5 coppie assistito dal 2° Maitre
Qualifica	- Maitre
Indirizzo	- Hotel Villaggio “Punta Fanfalo” Favignana (Egadi) Sicilia
Categoria	- Quattro stelle
Descrizione del lavoro	- Responsabile del servizio di sala e Bars e della gestione della cantina oltre che dell'organizzazione e gestione sala banchetti.
Qualifica	- Ass. Dining Room Manager
Indirizzo	- Mn. Amerikanis Chandris Line Miami Florida
Categoria	- Nave da crociera nei Caraibi
Descrizione del lavoro	- Controllo unitamente ad altri Maitres del servizio di 30 coppie di camerieri, distribuzione delle mansioni giornaliere, imbarco, assegnazione tavoli, pubbliche relazioni, supervisione del servizio

Altri posti Occupati

A bordo delle seguenti navi in qualità di : Steward – waiter –

- **Pacific Princess** – (Sea Venture) FlaghShip
- **Sun Princess** - Princess Cruises
- **Homeric-** Home Line
- **Queen Anna Maria** – Greek Line
- **Arkadia** - Greek Line
- **Carla Costa** – Costa Line
- **Scandinavian Sun**

Nei seguenti Hotels

Grand Hotel La palma au Lac Locarno Svizzera****
Grand Hotel Huis Ter Duin Nordwijk Aan Zee Holland*****
Grand Hotel Majestic Cannes France*****L
Palace des Nations Unie – Geneve - Svizzera

Varie

Nel 1991 ho pubblicato un volume di 500 pagine intitolato :**Il servizio di Ristorante**, adottato in seguito da alcune scuole alberghiere Italiane.

Apertura e gestione in prima persona di un ristorante dalla capienza di 350 coperti durante il periodo 1973/1980.
Gestione del proprio albergo di montagna *** (apertura estiva) durante il periodo1996/2003

Conoscenze Specifiche

Conoscenza approfondita del *settore enologico italiano e straniero, della cucina regionale italiana ed internazionale*, Utilizzo del computer per programmare, il lavoro, e gestire I vari menù.

