



JONAS VIVARELLI

Ich bin ein junger und erfahrener Hotelfachmann mit mehr als 6 Jahren Erfahrung in der Gastronomie- und Hotelleriebranche. Meine Leidenschaft gilt dem kontinuierlichen Lernen, wobei ich ein breites Wissen über verschiedene Bereiche bevorzuge anstelle einer Spezialisierung. Aktuell suche ich nach einer neuen beruflichen Herausforderung, die es mir ermöglicht, mich weiterzuentwickeln, Neues zu lernen und regelmäßige Arbeitszeiten zu haben. In meiner Freizeit beschäftige ich mich mit der Entwicklung von VideoGames und bin auch bei schönem Wetter gerne mit dem Fahrrad unterwegs.

PERSÖNLICHE DATEN

 **Name**
Jonas Vivarelli

 **Adresse**
Hastverstraße 29
90408 Nürnberg

 **Telefonnummer**
01746637171

 **E-Mail**
jonas.vivarelli.99@gmail.com

INTERESSEN

- Game Development
- Boxe
- Grünen Daumen

SPRACHEN

Deutsch ★ ★ ★ ★ ★

Italienisch ★ ★ ★ ★ ★

Englisch ★ ★ ★ ★ ★

Spanisch ★ ★ ★



ARBEITSERFAHRUNG

- Aug 2023 - Aktuell **F&B Supervisor Bankett**
[Leonardo Royale Hotels, Nürnberg; Deutschland](#)
Verantwortlich für die Planung und Koordination von Bankettveranstaltungen, Führung eines Teams von Bankettmitarbeitern, Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufs von Bankettveranstaltungen, Erfüllung besonderer Anfragen und Erwartungen der Gäste
- Mai 2022 - Aug 2023 **Demi chef de Rang**
[Le Meridien Grand Hotel, Nürnberg, Deutschland](#)
Leiter in Bankett Bereich von Spät- und Frühschicht bei Hochzeiten, Geburtstage, Meetings und Tagungen mit kaffe pausen und Mittag/Abendessen, Betriebsfeiern, Showdinner, einlernen von Auszubildender, Schliesen und Einkassieren
- Okt 2021 - Apr 2022 **Commis de Rang/Barkeeper**
[Le Meridien Grand Hotel, Nürnberg, Deutschland](#)
Kundenservice, Cocktails Vorbereiten, Veranstaltungen in der Bar verwalten, neue Mitarbeiter schulen, Schichtleitung für frühstück oder Abendessen im Restaurant, Bar/ Restaurant eröffnen, schließen und Einkassieren.
- Jul 2021 - Aug 2021 **Barkeeper/Kellner**
[La Gallinella Agrifarm, Castagneto Carducci, Italien](#)
Kellner, Vorbereitung der Speisen und Cocktails
- Okt 2018 - Jun 2021 **Ausbildung als Hotelfachmann**
[Le Meridien Grand Hotel, Nürnberg, Deutschland](#)
Kellner, Kundenservice, Schließen und Öffnen der Bar/Restaurant, Einkassieren, Einchecken von Gästen und R&M unter anderem. 3 Jahre Ausbildung in allen Aspekten des Hospitality Managements und Arbeit in mehreren Abteilungen wie Housekeeping, Bankett, Rezeption (Tag- und Nachtschicht), Restaurantarbeit, Ausbildung von Lehrlingen, Beaufsichtigung neuer Mitarbeiter
- Mai 2018 - Sep 2018 **Commis De Rang**
[Canado Club Family Village, Marina di Castagneto Carducci, Italien](#)
Frühstück Service mit Buffet und a la Carte am Abend im Restaurant/Bar



KOMPETENZEN

HTML ★ ★ ★ ★ ★

CSS ★ ★ ★ ★ ★

Oracle Opera ★ ★ ★ ★ ★

Maitre D'POS ★ ★ ★ ★ ★