



Emanuele Massara

Via delle Palme 101; 00171, Roma (RM)

Mixologist e Bartender motivato con forti capacità di comunicazione con il cliente. Possiedo le competenze per gestire e modificare la drink list se necessario, inoltre propongo una serie di mie ricette personali per la signature list. Possiedo le competenze per creare liquori, infusi, aromatizzazioni, spume ed arie così come guarnizioni cotte per i cocktails come i coralli.

☎ +39 327 8786537

✉ mass.emanuele96@gmail.com

📷 massara.emanuele

🌐 <https://emanuelebartending.it/>

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- | | |
|---|------|
| • Shot Academy (Genova; GE) | 2021 |
| <i>Corso avanzato di Mixology</i> | |
| • Shot Academy (Genova; GE) | 2021 |
| <i>Corso base di Flair Bartending</i> | |
| • WFA (World Flair Association) | 2021 |
| <i>Ottenimento dello shaker giallo con attestazione di riconoscimento dalla WFA</i> | |
| • Bartenders Soul di Steven tripicchio (Rende; CS) | 2017 |
| <i>Corso Avanzato sulle abilità base tenuto con Dario Di Carlantonio</i> | |
| • Masterclass "Amaro Obsession" di Matteo Zed - Bartenders Soul di Steven tripicchio (Rende; CS) | 2017 |
| <i>Corso di aggiornamento sullo studio e l'utilizzo nella miscelazione dei vari tipi di amaro e basi sull'intaglio del ghiaccio</i> | |
| • IPSSEOA Giovanni Paolo II (Maratea; PZ) | 2017 |
| <i>Diploma di scuola secondaria conseguito in enogastronomia, settore cucina</i> | |
| • Bartenders Bar Academy (Avellino; AV) | 2016 |
| <i>Corso base per bartender</i> | |
| • The Stay Academy (Londra) | 2016 |
| <i>Certificato di conseguimento del Cambridge PET; Livello B1</i> | |

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

- | | |
|---|--------------------|
| • Osteria Davero | 11.2022/12.2022 |
| <i>Headline Bartender</i> | Pigneto, Roma (RM) |
| – Preparazione di tutti i cocktails durante il servizio serale | |
| – Gestione dell'inventario e controllo dei rifornimenti necessari | |
| – Gestione organizzativa del piano lavorativo | |
| • La bodeguita American Bar | 4.2022/9.2022 |
| <i>Headline Bartender</i> | Praia a Mare (CS) |
| – Preparazione di tutti i cocktails durante il servizio serale | |
| – Gestione dell'inventario e controllo dei rifornimenti necessari | |
| – Gestione organizzativa del piano lavorativo | |
| – Chiusura dell'attività nell'orario prestabilito | |
| • Neat Whisky Bar | 11.2022/1.2022 |
| <i>Mixologist; Headline Bartender</i> | Genova (GE) |
| – Realizzazione di liquori botanici, sciroppi, guarnizioni cotte, spume ed arie aromatiche homemade | |
| – Realizzazione di tutti i cocktails previsti durante il servizio serale | |
| – Rivisitazione della drink list ed inserimento dei svariati drink Homemade | |
| – Gestione dei compiti del back bar | |
| – Gestione dei rifornimenti e controllo dell'inventario | |
| – Gestione della cassa e delle chiusure fiscali | |
| – Chiusura del locale all'orario prestabilito | |
| • Bar degli illusi | 02.2018/07.2019 |
| <i>Headline Bartender</i> | Bologna (BO) |

- Gestione della bottigliera, della drink list e relativi prezzi
- Realizzazione di tutti i cocktails durante il servizio serale
- Gestione dei compiti del back bar
- Creazione di nuove proposte ed drink per feste a tema
- Gestione della cassa e delle chiusure fiscali
- Chiusura del locale all'orario prestabilito

•Cafè noir di Paolo Maglioccola

Bartender e servizio ai tavoli

- Lavoro stagionale (Giugno, Luglio ed Agosto)
- Servizio al tavolo
- Preparazione dei cocktails in caso di necessità
- Preparazione della stuzzicheria
- Chiusura del locale all'orario prestabilito

7.2014/8.2016

Praia a Mare (CS)

•Varie

Bartender

- Diverse esperienze su chiamata a data singola per la realizzazione di cocktails per feste private

CAPACITÀ E COMPETENZE

Lingue: Italiano; Inglese

Gestione dell'area bar

Capacità di realizzazione di menù di vendita e liste cocktails

Capacità di realizzazione di signature cocktails con liquori homemade da inserire nelle liste cocktails

Ottime capacità di rapportarsi con superiori e colleghi

Conoscenze e competenze di utilizzo legate alle varie attrezzature per la preparazione dei cocktails

Ottime capacità di interazione con il cliente

Capacità di gestione autonoma della postazione di lavoro

Capacità di gestione dell'inventario, della bottigliera e degli ordini

Forte motivazione ed attitudine positiva

Capacità di orientamento del cliente verso i propri gusti e preferenze

Pensiero analitico e capacità di problem solving

Ultimo aggiornamento: 18 febbraio 2023