



Emanuele Massara

Via San Secondo, 72; 10128, Torino (TO)

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, confetture, spume ed arie così come guarnizioni cotte per i cocktails come i coralli.

☎ +39 327 8786537

✉ mass.emanuele96@gmail.com

📍 massara.emanuele

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

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

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

- **La bodeguita American Bar** 6.2024/8.2024
Headline Bartender 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
- **Osteria Davero** 11.2023/12.2023
Headline Bartender 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** 4.2023/9.2023
Headline Bartender 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** 11.2022/1.2023
Mixologist; Headline Bartender 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

Headline Bartender

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

•Caf  Noir di Paolo Maglioccola

7.2014/8.2016

Bartender e servizio ai tavoli

Praia a Mare (CS)

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

•Private Bartending

Dal 2019

Bartender per feste private

Italia

- Diverse esperienze su chiamata a data singola per la realizzazione di cocktails per feste private lungo tutta la penisola.

CAPACIT  E COMPETENZE

Lingue: Italiano; Inglese

Gestione dell'area bar

Capacit  di realizzazione di men  di vendita e liste cocktails

Capacit  di realizzazione di signature cocktails con liquori homemade da inserire nei men 

Ottime capacit  di rapportarsi con superiori e colleghi

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

Ottime capacit  di interazione con il cliente

Capacit  di gestione autonoma della postazione di lavoro

Capacit  di gestione dell'inventario, della bottigliera e degli ordini

Forte motivazione ed attitudine positiva

Capacit  di orientamento del cliente verso i propri gusti e preferenze

Pensiero analitico e capacit  di problem solving

Ultimo aggiornamento: 18 ottobre 2024