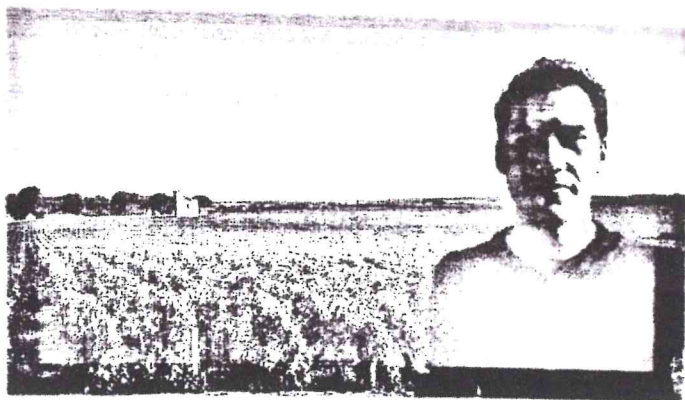


CURRICULUM VITAE



Sandro Chinellato

NATO A: Dolo il 18/10/1986

INDIRIZZO: Via Giovanni Gabrieli, 3 – 30174 - Venezia

TELEFONO: +39 3454603755

E-MAIL: chine.sanfdro@gmail.com

LINKEDIN: <https://it.linkedin.com/in/sandro-chinellato-874967125>

POSIZIONE RICERCATA: *Maître d'hotel / Sommelier*

ESPERIENZE LAVORATIVE:

Dal 02/2017: *Sommelier* al “The Gritti Palace Hotel*****” – Ristorante “Club del Doge” – Venezia (Italia) <https://www.clubdeldoge.com/> <https://www.thegrittiexperience.com/it/wine-tasting>

Dal 10/2015 al 12/2016: *Maître d'hôtel/Sommelier* a l’“Hôtel Riberach*****” – Ristorante “La Cooperative” 1 macaron Michelin – Bélesta (Francia) <http://www.riberach.com/>

Dal 05/2015 al 10/2015: *Sommelier/Chef de rang* a “L’Atelier du Gout” (ristorante semi gastronomico) – Bandol (Francia) <http://atelier-du-gout-bandol.fr/>

Dal 02/2015 al 05/2015: *Cameriere* al “Ristorante Beluga” (Specialità pesce) – Verona <https://it-it.facebook.com/ristorantebelugaverona/>

Dal 03/2014 al 10/2014: *Sommelier* a “La Bastide de Moustiers*****” - Ristorante 1 macaron Michelin - Moustiers-St-Marie (Francia) <http://www.bastide-moustiers.com/?lang=fr>

Dal 04/2013 al 01/2014: *Sommelier* a “La Bastide de Moustiers*****” - Ristorante 1 macaron Michelin - Moustiers-St-Marie (Francia)

Stagione invernale 2012/2013: *Sommelier* a l’“Hôtel Kilimandjaro*****” - “Table du Kilimandjaro” - 2 macaron Michelin e “Hôtel Le K2*****” - “Black Pyramide” Courchevel (Francia) <http://www.lek2altitude.com/fr/univers-des-epicuriens.html>

Dal 01/2012 al 08/2012: *Apprendista sommelier* al “Five Hôtel*****” - Ristorante “Seasens” (ristorante gastronomico) - Cannes (Francia) <http://fiveseashotel.com/restaurant-seasens>

Dal 05/2011 al 10/2011: Chef de rang al “Moulin de Mougins” - 1 macaron Michelin - Mougins (Francia) <http://www.moulindeougins.com/fr/restaurant.html>

Dal 01/2010 al 05/2011: Chef de rang a “l'Auberge de Theo” - Nice (Francia) <http://www.auberge-de-theo.com/>

Dal 03/2009 al 11/2009: Chef de rang a bordo del “Venice Simplon Orient Express” <http://www.belmond.com/fr/venice-simplon-orient-express/dining>

Dal 03/2008 al 05/2008: Commis de rang a bordo del “Venice Simplon Orient Express”

Dal 01/2006 al 03/2008: Cameriere al Ristorante, pizzeria, snack bar “Autorimessa” – Venezia

PERCORSO FORMATIVO:

Dal 10/2011 al 06/2012: Mention Complémentaire de Sommellerie – Greta de Nice – Nice (Francia)

Dal 09/2003 al 06/2005: “Tecnico della ristorazione” – Ist. Alberghiero “Andrea Barbarigo” - Venezia

Dal 09/2000 al 06/2003: “Operatore ai servizi di cucina” - Ist. Alberghiero “Andrea Barbarigo” - Venezia

CONCORSO:

16/09/2012: 3° classificato al “Meilleur Sommelier des Etoiles de Mougins” – Mougins (Francia)

LINGUE:

Madrelingua: Italiano / Francese

Buon livello: Inglese

Nozioni base: Tedesco / Spagnolo

VENEZIA, 25/08/2020

Sandro Chinellato

