

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome Claudio Lachi  
Indirizzo Figline e Incisa Valdarno via Borratino, 19 Firenze 50063  
Telefono 0559544035 3383203680  
Fax  
E-mail Claudio.lachi@fastwebnet.it

Nazionalità Italiana

Data di nascita 24/01/58

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a) Gennaio 2021 a tutt'ora (attività di collaborazione non continuativa)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Centro Studi Turistici di Firenze
- Tipo di azienda o settore Agenzia formativa
- Tipo di impiego Docente
- Principali mansioni e responsabilità Docente di corsi afferenti la ristorazione

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a) Da Settembre 1988 ad agosto 2020
- Nome e indirizzo del datore di lavoro I.P.S.S.E.O.A - "BUONTALENTI" via Dei Bruni, 6 FIRENZE
- Tipo di azienda o settore Istituto di istruzione secondaria superiore
- Tipo di impiego Insegnante della materia "Tecnica dei servizi ed esercitazioni pratiche di sala bar"
- Principali mansioni e responsabilità

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a) Da novembre 1978 a agosto 1988
- Nome e indirizzo del datore di lavoro I.P.S.S.E.O.A. "SAFFI" via Mannelli, 113 FIRENZE
- Tipo di azienda o settore Istituto di Istruzione secondaria superiore
- Tipo di impiego Insegnante delle materie "tecnica professionale e tecnologia Alberghiera"
- Principali mansioni e responsabilità

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a) Da giugno a settembre 1987 (Prestazioni occasionali)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Hotel VILLA LA MASSA Bagno a Ripoli FIRENZE

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

*Albergo*

Maître d'hôtel

Organizzazione del ristorante e della brigata. Rapporti con la Direzione e la clientela.

### **ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

*Da giugno a agosto 1980*

Hotel Londra FIRENZE

*Albergo*

2° maître

Organizzazione del ristorante e della brigata

### **ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

*Da giugno a settembre 1977*

BAR ALEMAGNA AREA SERVIZIO DI REGGELLO OVEST A1

*Bar*

Barista

Preparazione e vendita di bevande calde e fredde. Preparazione panini e snacks

### **ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

*Da giugno a settembre 1976*

CHATEAU DE SILLAC Blois Francia

*Albergo*

Chef de rang

Organizzazione e servizio del rango con presa delle comande

### **ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

*Da giugno a agosto 1975*

GRAND HOTEL DI EASTBOURNE Sussex INGHILTERRA

*Albergo*

Commis di sala

Coadiuvante dello chef de rang nell'esecuzione del servizio di ristorante

### **ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

*Da giugno a settembre 1974*

CHATEAUX DE SEILLAC Blois FRANCIA

*Albergo*

Demi-chef de rang

Coadiuvante dello chef de rang nell'esecuzione del servizio di ristorante, discreta autonomia operativa.

### **ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

*Da giugno a agosto 1973*

HOTEL LAURIN Forte dei Marmi

*Albergo*

Commis di sala

Coadiuvante dello chef de rang nell'esecuzione del servizio di ristorante

## **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date (da – a) 1973 – 1978
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Istituto Professionale Alberghiero
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Quelle previste dal piano di studi ministeriale
- Qualifica conseguita Diploma di maturità per “tecnico delle attività alberghiere”
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

## **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date (da – a) Giugno 2003
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Associazione Italiana Sommelier - Corso di 1° livello
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Viticoltura, Tecniche di vinificazione, Enografia, Degustazione, Abbinamenti vino cibo.
- Qualifica conseguita Attestato frequenza e superamento corso
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

## **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date (da – a) Febbraio 2002
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Ministero dell'interno - Comando Provinciale Vigili del fuoco Firenze
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Analisi sostanze infiammabili, sistemi di sicurezza, esercitazioni pratiche
- Qualifica conseguita Idoneità tecnica per l'espletamento dell'incarico di addetto antincendio
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

## **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date (da – a) D
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Istituto professionale Alberghiero di Stresa
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Corso di aggiornamento per la disciplina “esercitazioni di sala bar”
- Qualifica conseguita Attestato di partecipazione al corso
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

## **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date (da – a) Agosto 2013
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione République Française - Ministère de l'éducation Nationale
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Corso lingua francese
- Qualifica conseguita DIPLOMA DI STUDI IN LINGUA FRANCESE
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) DELF B2

## **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date (da – a) Marzo 2015
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Regione Toscana

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Corso formativo per tutor scolastici interni e tutor scolastici per l'impresa degli studenti

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### PERSONALI

*Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.*

#### PRIMA LINGUA

**Italiano**

#### ALTRE LINGUE

#### Francese

Eccellente  
Ottima  
ottima

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

#### ALTRE LINGUE

#### Inglese

Buona  
Buona  
Sufficiente

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

#### ALTRE LINGUE

#### Spagnolo

Ottima  
Buona  
Sufficiente

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### RELAZIONALI

*Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.*

CAPACITÀ DI INTERAZIONE CON GRUPPI DI DISCENTI. INTERPRETAZIONE DELLE LORO RISPOSTE. MESSA IN ATTO DI STRATEGIE DIDATTICHE E COMUNICATIVE IN RELAZIONE ALLE CAPACITÀ DI ASCOLTO E DI ANALISI

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### ORGANIZZATIVE

*Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.*

Dopo un lunga esperienza nel settore della ristorazione e soprattutto nell'insegnamento, le competenze acquisite a livello organizzativo e di coordinamento possono considerarsi ottime.

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### TECNICHE

*Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.*

Buon uso di tutte le attrezzature e strumenti che fanno capo alla ristorazione. Uso del computer a livelli di base.

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### ARTISTICHE

*Musica, scrittura, disegno ecc.*

Conoscenza musica livello base

**ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE**

*Competenze non precedentemente indicate.*

Ho tenuto corsi, nei progetti di terza area di classi quarte e quinte ristorazione, sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.

Sono stato collaboratore della presidenza e responsabile di plesso all'Istituto Alberghiero Buontalenti dal 2014 al 2019

**PATENTE O PATENTI**

Cat. B

**ULTERIORI INFORMAZIONI****ALLEGATI**

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 675/96 del 31 dicembre 1996.

Autorizzo al trattamento di dati personali ai sensi dell' art. 13 del D. Lgs n° 196/2003 e art. 13 GDPR 679/16 per gli scopi e le finalità per le quali il trattamento è effettuato nonché a quanto sopra previsto in ordine alle eventuali comunicazioni di cui all'art. 96 del D. Lgs 196/2003.

Figline Valdarno, maggio 2023

Claudio Lachi

---