



# FRANZONI FELICE

detto VALERIO

Sesso **Maschio** | Data di nascita **10 ottobre 1970** | Nazionalità **Italiana**

Indirizzo e-mail: [franzonifelicevalerio@gmail.com](mailto:franzonifelicevalerio@gmail.com)

## ESPERIENZA PROFESSIONALE

---

*Da marzo 2024 a giugno 2024*

**Cuoco** per conto di Cooperativa IRIS, in Darfo Boario Terme (BS).

*Dal primo giugno 2020 al primo marzo 2024*

**Occupato in vari ruoli** tra sala e cucina presso Laboratorio L'Emporio, sito in Sale Marasino (BS) per conto di Typitaly s.r.l.

*Dal 10 giugno 2019 al 31 maggio 2020*

**Responsabile cuoco**, con compiti di gestione cucina e ordini, presso Ristorante Dama, sito in Marone (BS).

*Tra il 2006 e il 2019, salturiamente*

**Responsabile cuoco**, con attività di cucina presso Hotel Savoia, sito in Passo del Tonale (BS) e presso Ristorante Vecchio Muli, sito in Bienno (BS).

*Da aprile 2017 a gennaio 2019*

**Cuoco** per conto di Hospes s.r.l., presso le RSA di Trescore Balneario (BG) e Pisogne (BS). I rapporti lavorativi sono stati da me interrotti per dare inizio ad attività di agente di commercio di prodotti ittici.

*Dal settembre 2016 a marzo 2017*

**Cuoco** per conto di Sarca Catering, presso ospedale di Esine (BS), che ho deciso di lasciare per via di una miglior proposta.

*Dal 20 settembre 2014 al 02 luglio 2016*

**Responsabile cuoco**, con compiti di gestione cucina e ordini, presso Futura 2002 s.n.c. di Ghirardelli Sofia, sito in Rogno (BG).

*Dal 30 maggio 2006 all'8 agosto 2014*

**Responsabile cuoco** per conto di Hospes s.r.l., con compiti di gestione cucina, ordini e personale, prestando servizio mensa per l'azienda Iseo Serrature, sita in Pisogne (BS).

*Dal 03 ottobre 2005 al 26 maggio 2006*

**Responsabile cuoco** per conto di Dussmann service s.r.l., con compiti di gestione cucina e ordini, presso ospedale di Esine (BS).

*Da novembre 2003 a ottobre 2004*

**Gestore** del circolo A.C.L.I di Rogno

*Da ottobre 1996 a ottobre 2003*

**Titolare** del ristorante Nuova Dama, sito in Marone (BS)

*Da luglio 1993 a marzo 1994*

**Cuoco** e gestore dell'unità produttiva per conto di Accor Services Italia, presso Boario (BS)

*Da marzo 1991 a giugno 1993*

**Responsabile cuoco** presso RSA Zani di Bienno (BS)

*Anno 1990*

**Servizio militare** in cucina, presso base aeronautica militare di Ghedi (BS).

*Da luglio 1986 a dicembre 1989*

**Apprendista cuoco** e **responsabile cuoco** presso Hotel Rotelli, sito in Sale Marasino (BS).

## ISTRUZIONE

---

*Anno 1986*

**Diploma** istituto alberghiero presso Istituto Romolo Putelli, sito in Darfo Boario Terme (BS).

## COMPETENZE PERSONALI

---

Lingua madre: **italiano**

Altre lingue parlate: **francese e inglese a livello scolastico**

Patente di guida: **patente di categoria B**

Altre competenze:

- ↗ Ottime **competenze comunicative**, acquisite tramite le esperienze lavorative di compravendita e gestione del personale;
- ↗ Ottime **competenze organizzative e gestionali**, acquisite tramite le esperienze lavorative come responsabile di servizio in mense e come gestore di un ristorante;
- ↗ Ottime **competenze professionali in ambito alberghiero e commerciale**;
- ↗ Ottima **capacità di team-building**, affinata nelle equipe di cucina e tramite varie opere di volontariato;
- ↗ Buona **padronanza di strumenti digitali**, quali smartphone e PC, con capacità di utilizzare la suite Microsoft.

## ATTIVITÀ SECONDARIE E DI VOLONTARIATO

---

*Tra gli anni 2005 e 2024*

**Allenatore di calcio** presso U.S. Rondinera, con ruoli di gestione delle varie squadre di calcio, composte da bambini dai 5 agli 11 anni.

*Primi anni Duemila*

**Allenatore di calcio** presso C.G. Rogno, con ruoli di gestione delle squadre di calcio giovanili.

*Primi anni Novanta*

Breve **esperienza nel Comune di Bienno (BS)**, in seguito alle elezioni amministrative.