



# André PODIO



8 Feb, 1999

Italiana

## COMPETENZE

- Certificato HACCP-Hazard Analysis and Critical Control Points, Corso sulla Sicurezza nei luoghi di lavoro, Corso di Primo Soccorso con Utilizzo del DAE, Attestato Micros Fidelio Opera PMS V5.6, Attestato GDS Amadeus, Certificazione Slest-Standard Linguistico Europeo per il Settore del Turismo.

## LINGUE

- Italiano | Madrelingua
- Francese | Livello avanzato
- Inglese | Livello intermedio
- Spagnolo | Livello base

## ESPERIENZA

- Dic 2022  
Attuale  
**ADDETTO PIANIFICAZIONE OPERATIVA, PREPOSTO BRASSERIE DEL CASINO E BAR GAYA Grand Hôtel Billia. Saint-Vincent, Aosta**  
Capacità di analizzare e ottimizzare i processi operativi per migliorare l'efficienza e ridurre i costi. Motivato e orientato ai risultati, con una forte etica del lavoro e capacità di problem solving.
- Mag 2022  
Ago 2022  
**ECONOMO Serenus Village, Bluserena. Licata, Agrigento**  
Gestione del reparto Economato, Elaborazione media costo pasto settimanale e mensile, Utilizzo gestionale Sap, Contrattazione prezzi con i fornitori, Inventario di magazzino, Registrazione fatture e bolle, Controllo e accettazione merci, Ordini quantitativi merce.
- Dic 2021  
Dic 2021  
**ECONOMO Hotel Sansicario Majestic, Bluserena. Torino**  
Gestione del reparto Economato, Elaborazione media costo pasto settimanale e mensile, Utilizzo gestionale Sap, Contrattazione prezzi con i fornitori, Inventario di magazzino, Registrazione fatture e bolle, Controllo e accettazione merci, Ordini quantitativi merce.
- Set 2021  
Ott 2021  
**ECONOMO Serena Majestic Hotel Residence, Bluserena. Montesilvano, Pescara**  
Gestione del reparto Economato, Elaborazione media costo pasto settimanale e mensile, Utilizzo gestionale Sap, Contrattazione prezzi con i fornitori, Inventario di magazzino, Registrazione fatture e bolle, Controllo e accettazione merci, Ordini quantitativi merce.
- Mag 2021  
Ago 2021  
**VICE-ECONOMO Serenè Village, Bluserena. Marinella di Cutro, Crotone**  
Elaborazione media costo pasto settimanale e mensile, Utilizzo gestionale Sap, Contrattazione prezzi con i fornitori, Inventario di magazzino, Registrazione fatture e bolle, Controllo e accettazione merci, Ordini quantitativi merce.

## ISTRUZIONE

- 2022  
**MASTER IN F&B MANAGEMENT Associazione Italiana Food & Beverage Manager. Milano**
  - Il ruolo del F&B Manager
  - Budget
  - Business plan
  - Cash Flow
  - Break even point
  - Ciclo di Deming
  - Calcolo Food Cost
  - Costo del Personale
  - Swot analysis
  - Competitive set review
  - Target average check
  - Review menu
  - Costo dei piatti
  - Prezzo di vendita
  - Margine di profitto
  - Layout menu
  - Sales & upsell
  - Service Recovery
  - Efficienza negli acquisti
  - Minimizzare le scorte
  - Massimizzare il profitto
  - Logistica del magazzino
  - Valorizzazione del magazzino
  - L'indice di rotazione
- Giu 2020  
**DIPLOMA UNIVERSITARIO IN TECNICO POLIVALENTE SUPERIORE DEL TURISMO UET-Scuola Universitaria Europea per il Turismo. Milano**  
Programma svolto: Gestione e Contabilità dell'Impresa Turistica Alberghiera, Geografia ed Itinerari Turistici, Turismo Sostenibile, Marketing Turistico, Demografia, Social Media Marketing, Etica del Turismo, Programmazione del Prodotto Turistico, Management alberghiero, Legislazione turistica, Organizzazione Congressuale, Food & Beverage Management, Revenue Management, Digital Media Marketing, Spa Management, Project Work, Case History, Sociologia del Turismo.
- Lug 2018  
**DIPLOMA ALBERGHIERO (96/100) Istituto Professionale Regionale Châtillon, Albergiero.**



*Posta 10/07/2025*



