

# Paolo Brusati



residenza: 61121, Pesaro (PU)

nascita: 26/09/70 Vigevano (PV)

(+39) 3355445139

buci1970@gmail.com

---

## Profilo professionale

---

Professionista con esperienza pluriennale nei settori Commercio, Ristorazione e Consulenza in ruoli direttivi. Si distingue per l'ampio ventaglio di competenze multidisciplinari, ottime doti di comunicazione interpersonale e abilità di mentoring del personale grazie alle quali sa instaurare relazioni significative e garantire un ambiente di lavoro dinamico e produttivo. Dimostra salda leadership, versatilità e capacità di ottimizzare costantemente i processi aziendali potenziando il workflow e l'efficienza organizzativa attraverso un atteggiamento propositivo e proattivo alla risoluzione di problematiche anche complesse.

---

---

## Capacità e Competenze

- Orientamento all'obiettivo
  - Problem solving
  - Competenze gestionali
  - Doti analitiche
  - Capacità relazionali
  - Uso dei principali strumenti informatici
  - Approvvigionamento merci
  - Formazione del personale
  - Ampia conoscenza del mondo enogastronomico
- 

---

## Esperienze lavorative e professionali

**Addetto Ufficio Qualità / Supercap Srl - Mombaroccio (PU)**  
02. 2022 – 02.2023

- Gestione sistema di certificazione BRCGS Packaging Issue 6
- Gestione qualità materia prima, processi e prodotto finito
- Formazione iniziale e continua del personale

**Vice direttore di filiale, responsabile enoteca, responsabile acquisti / Bevilmondo Srl - Puegnago del Garda (BS)**

03. 2014 - 09. 2021

- Controllo delle consegne intervenendo prontamente ove si verificano ritardi
- Monitoraggio delle scorte di magazzino aggiornando l'elenco dei prodotti in giacenza e le eventuali date di scadenza
- Pianificazione del programma di acquisti per il necessario rifornimento periodico delle scorte
- Gestione del personale

- Realizzazione Carta Vini per ristoranti e pubblici esercizi

**Direttore di ristorante / Cascina Capuzza - Desenzano del Garda (BS) \_  
Osteria d'la Scua - Vigevano (PV)**

01. 2004 - 12. 2013

- Pianificazione di due turni giornalieri e dei programmi di lavoro di circa 15 dipendenti
- Manutenzione costante delle attrezzature per lo stoccaggio e la preparazione degli alimenti allo scopo di garantire il rispetto delle norme di sicurezza e l'efficienza economica delle operazioni
- Supporto ai proprietari del ristorante nella determinazione dei prezzi, fornendo informazioni sui costi degli ingredienti e sulla corretta porzionatura
- Gestione ottimale delle relazioni con gli ospiti, dal contatto iniziale al check-out finale, con conseguente incremento della soddisfazione e fidelizzazione
- Ideazione e implementazione di metodi per migliorare il servizio e le prestazioni del team, incrementando la sostenibilità del business

**Responsabile settore paghe e contributi / Brusati Srl Centro Servizi \_  
Associazione degli Industriali - Vigevano (PV)**

09. 1994 - 01. 2004

- Consulenza del lavoro
- Coordinamento e formazione del personale affidato in base alle attività da eseguire
- Uso dei più conosciuti strumenti informatici relativi al settore di attività

---

**Istruzione e formazione**

---

---

**FSC Italia – Padova (PD)**

Corso sulla Catena di Custodia – Iscrizione database consulenti

**Direzione Regionale del Lavoro - Milano (MI)**

Abilitazione all'esercizio della professione di Consulente del Lavoro.

---

**Competenze linguistiche**

**Liceo Scientifico B.Cairoli - Vigevano (PV)**

Maturità scientifica

---

---

**Italiano:** lingua madre

**Inglese:** avanzato

---

**Hobby e interessi**

- Enogastronomia (Primo corso AIS)
- Micologia e botanica
- Arti grafiche e intarsio

Acconsento al trattamento dei dati personali contenuti nel presente curriculum vitae in base al Dlgs 196/2003, integrato con le modifiche introdotte dal Dlgs 101/2018 , e all'art 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679)

Pesaro, 21.03.2023

Paolo Brusati