

INFORMAZIONI
PERSONALI

Massimiliano Plett

📍 Via Aquileia 44/5, 33052, Cervignano del Friuli, UD, Italy

📞 +39 338 5758021

✉ massimiliano.plett@gmail.com

Sesso M | Data di nascita 04/02/1983 | Nazionalità Italiano

ATTUALE
OCCUPAZIONEESPERIENZA
PROFESSIONALE

Da luglio 2018 occupato presso:

DIEMME Caffè spa con mansione
Area manager (FVG) – commerciale

Da gennaio 2019 Amministratore di UFFICINA srl in qualità di
Business developer - Project manager

Da gennaio 2011 a giugno 2018 occupato presso:

Prosciuttificio DOK Dall'Ava srl con mansione
gastronomo (Food Specialist):

- Commerciale (Italia ed Estero)
- Coordinamento rete vendita Italia, formazione agenti
- Relazioni esterne
- Accoglienza in azienda, divulgazione
- Promozione, marketing e digital PR
- Comunicazione, social media management
- Brand developing
- Ideazione e sviluppo progetti grafici, content manager
- Consulenze F&B ad aziende terze

Da marzo 2010 a giugno 2019 Presidente di Slow Food Friuli
Venezia Giulia, membro del Consiglio Nazionale di Slow Food Italia.

Dal 2005 al 2010 occupato presso Slow Food Friuli Venezia Giulia
Attività o settore enogastronomia, ristorazione, organizzazione eventi

- Organizzazione eventi, tastings e attività di promozione internazionale delle migliori cantine del Friuli Venezia Giulia (SuperWhites Roma, Milano, Bologna, Firenze, Torino, Monaco di Baviera, Londra, New York, Hanoi)
- Organizzazione e gestione eventi agrolimentari (Salone del Gusto, Slow Fish, Cheese, Artigiano in Fiera)
- Programmazione e gestione di eventi per la promozione agroalimentare e in collaborazione con ERSA, Friuli Venezia Giulia Turismo, Regione FVG
- Co-responsabilità della parte di offerta enogastronomica (redazione menu, gestione ordini fornitori, progettazione layout zone e cottura e preparazione dei piatti) per gli eventi organizzati da Slow Food FVG.
- Individuazione delle strategie di comunicazione e coordinamento del team di grafici ed editor.
- Co-gestione della comunicazione online (social e www).
- Collaborazione con Slow Food Editore e Gambero Rosso Editore. Redazione Slow Wine e Osterie d'Italia.

Dal 2003 al 2005 occupato presso Caffè Contarena (Udine)

Attività o settore ristorazione

- Cuoco, snackista (piccola ristorazione)

Dal 2000 al 2003 occupato presso Caffetteria Torinese (Palmanova – miglior bar d'Italia 2012 e 2013 per Gambero Rosso)

Attività o settore ristorazione

- Barman

Stagione estiva 1998 occupato presso ristorante Cielo Latino (Grado)

Attività o settore ristorazione

- Aiuto Cuoco

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Nel 2016 Facebook Marketing (24 ore)
Corso organizzato da UAUACADEMY TRIESTE
- Nel 2005 Master of Food – Tecniche di degustazione (Udine)
Master of Food – Formaggi Primo e Secondo Livello (Udine)
Master of Food – Vino Primo e Secondo Livello (Pollenzo)
- Nel 2003 IFTS (1200 ore).
Tecnico superiore per la ristorazione e la valorizzazione dei prodotti enogastronomici locali. (voto finale 95/100)
Corso organizzato da IAL FVG (Udine)
- cura e gestione organizzativa dei servizi secondo parametri di efficienza, efficacia e qualità;
 - valorizzazione dei prodotti tipici e della cultura enogastronomica del territorio;
 - cura delle relazioni con gli operatori del settore e la clientela;
 - sviluppo e implementazione di piani di promozione e commercializzazione;

Nel 2002
 verifica delle modalità d'impiego delle tecniche di approvvigionamento, di trasformazione e conservazione dei prodotti;
 controllo delle attività attraverso strumenti di carattere economico-finanziario e statistico;
 cura della formazione e l'aggiornamento professionale degli addetti;
 organizzazione delle attività secondo la normativa generale del settore turistico e specifica del comparto.

BONALDO STRINGHER – UDINE (a.s.1997/98 - a.s. 2001/2002)

Diploma - Tecnico per la ristorazione. (voto 90/100)

Con specializzazione servizi di sala/bar

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	C1	C1	C1	C2	C2
Francese	A1	A1	A1	A1	A1
Tedesco	A1	A1	A1	A1	A1
Spagnolo	A1	A1	A1	A1	A1

Competenze comunicazione e marketing

- Elaborazione di slogan e titoli
- Capacità di parlare in pubblico
- Capacità di collaborazione con colleghi
- Conoscenza approfondita del mondo social e di advertising (segmentazione, feed back, conversioni, ecc.);
- Buona competenza in photo shooting (in particolare still-life in ambito food)

Competenze organizzative e gestionali

- Lunga esperienza nella ideazione, progettazione e gestione di eventi culturali ed enogastronomici.
- Conoscenza approfondita del funzionamento e organizzazione di una cucina: macchine, personale e materia prima.

Competenze informatiche

- ECDL completo (patentino europeo informatica)
- buona padronanza degli strumenti Microsoft Office
- buona conoscenza del pacchetto Adobe (Photoshop, Illustrator e Indesign)
- Windows e OsX (Mac)

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Appartenenza a gruppi / associazioni Presidente di Slow Food Friuli Venezia Giulia dal 2010, mebro del Consiglio Nazionale di Slow Food Italia.

Scout dal 1992 al 2000

Ho giocato a baseball a livello agonistico dal 1993 al 2010

Appassionato di vela e sport nautici

Pubblicazioni Ho pubblicato numerosi articoli su riviste di enogastronomia (in particolare Fuocolento e Slow), prevalentemente in ambito enologico. Ho collaborato alla redazione di Guida Vini d'Italia, Slow Wine, Birre d'Italia, Osterie d'Italia dal 2006 al 2016.

Progetti Nel 2015 ho ideato e scritto il progetto "narratori Slow Food del Friuli Venezia Giulia" (corso di enogastronomia per guide turistiche) che è stato realizzato e finanziato dalla Regione.

Riconoscimenti e premi Tra il 1999 e il 2002 ho partecipato a numerosi concorsi Bacardi Martini Gran Prix, Amira e Illy dove mi sono distinto a livello nazionale sia nell'ambito della caffetteria che dei miscelati.

Dati personali Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Cervignano del Friuli, febbraio 2023

Massimiliano Plett

