

PIERGIORGIO MELATTI

BAR MANAGER - CONSULTING



CONTATTI

+39 351 8840823

piergiorgio.r.melatti@melattimixology.it

www.melattimixology.it

Via T.D'Annunzio 14. 65126
Pescara - Italy.

LINGUE

Italian Native speaker

English B2

Portoghese B2

Spanish A2

HOBBIES

- Viaggi in motocicletta
- Fitness
- Musica
- Cinema

PROFILO

Nasco all'interno di una famiglia operante nel settore della piccola e la grande distribuzione di prodotti ortofrutticoli, dove sono cresciuto e collaborato per oltre 30 anni. Inoltre, mio nonno materno era un contadino. Da lui ho cominciato ad interessarmi alle erbe officinali, conoscendo le loro peculiarità e proprietà, dando il via a quello che oggi è parte del **Mixology**. Grazie alle mie origini e anche ai miei viaggi, ho un'ottima conoscenza delle materie prime, conservazione, tempi di maggior reperibilità, consumo, provenienza dei prodotti e calcolo dei costi.

Consolidata esperienza nel coordinamento del lavoro e Pluripremiato a livello regionale e nazionale in **AIBES** e **BACARDI-MARTINI** competition. Studio, ricerca, creatività, disciplina e innovazione sono alla base nella cura del servizio e del proprio team. Sono entusiasta di continuare a crescere ed evolvermi.

OBIETTIVI PROFESSIONALI

Grazie alle mie esperienze passate negli anni, nei luoghi di lavoro sono riuscito ad apportare benefici del tipo:

- Riduzione dei costi del personale/ benefici fino al 25%, garantendo la continuazione e miglioramento dei servizi. Formazione e organizzazione del personale, portandolo ad una crescita professionale, rendendolo più sicuro di se, fluente, sinergico e semplice, che porta anche a un numero più ridotto dello stesso grazie alle competenze acquisite.
- Contrattazione con fornitori, conoscendo i trend del momento dati dai canali di informazione on-line e off-line, acquistando prodotti di certo uso e facile vendita, senza mai perdere la qualità e con un residuo di magazzino minimo, massimizzando gli introiti senza capitali fermi.
- Ricerca e innovazione: grazie alla continua informazione e capacità comunicative, sono riuscito sempre a consigliare e vendere prodotti nuovi sul mercato, generando sempre una piacevole e gradita sorpresa al cliente, con una innovazione leggera ma costante del menù dando sempre una visione di ricerca e cura, al contrario di un menù obsoleto e statico, amo in questo contesto anche associare appetizer e anche in unione con lo chef un piatto, come food pairing.

PIERGIORGIO MELATTI

BAR MANAGER - CONSULTING



ESPERIENZE LAVORATIVE

Four Points by Sheraton Bolzano

- Bar Manager

Dal 01 ottobre 2023 ad oggi - Bolzano, Italia.

Luci di la Muntagna

- Bar Manager
- Capo Barman

01 aprile 2023 al 25 settembre 2023

Porto Cervo - Sardegna

Bar Roma

- Consulenza
- Formazione del personale

2023 ad oggi - Italia

Tennis Club bar bistrot e chalet

- Capobarman
- Formazione del personale
- Management
- Chiusure cassa
- Catering supervisor

Aprile-Novembre 2022- Italia

Formazione del personale sottorganico esistente,
Rilancio dell'aperitivo con menù rinnovato
Nuovo menù di distillati invecchiati
Nuove proposte di vini e proseccchi
incremento di vendite c/a + 22%

La Chiave bianca

- Catering supervisor
- Coordinamento personale
- Capobarman
- Food pairing supervisor

2020/2021 - Italia

Cafè La Brasileira

- Formazione personale
- Capobarman
- Food pairing supervisor
- Growth manager

2016 / 2018 - Porto Alegre (Brasil)

Situato nel centro storico della città e vicino ad un hotel di grande flusso, questo bistrot si è voluto distinguere con nuove proposte diverse da quelle che erano già nei locali vicini.
Abbiamo formato personale a standard europei
Accresciuto la lista dei drink miscelati e vini.
Creato brunch e aperitivi con un incremento al 6% dei primi 6 mesi

SaleFino Bistrot

- Formazione personale
- Consultant
- Breakfast supervisor

2014 / 2015 - Porto Alegre (Brasil)

Situato nella Galeria Chaves nel centro storico della città, questo bistrot ha puntato molto sulle colazioni stile Italiano con alcuni elementi americani.
Formazione del personale alla caffetteria
Creazione menù per colazioni
Creazione menù per brunch
Creazione menù cocktail

Love boat American Bar

- Capobarman

2011-2013 Pescara (Italia)



PIERGIORGIO MELATTI

BAR MANAGER - CONSULTING



ESPERIENZE LAVORATIVE

Sirens Corner Cafè chalet

- Formazione personale
- Capobarman
- Bar manager

2009 / 2011- Francavilla al Mare (Ch)

Inaugurazione del pool bar
Creazione di eventi a tema per rilancio Cocktail hour e happy hour
Creazione menù drink e brunch

Tartarughino Beach Club

- Formazione personale
- Capobarman
- Bar manager

2008 / 2009 - Pescara (Italy)

Delfino Verde - BordoPiscina

- Formazione personale
- Capobarman
- Bar manager

2006 / 2007 - Pescara (Italy)

Inaugurazione del pool bar
Creazione menù drink e brunch
Terrazza cocktail bar con eventi mirati

Inn 88 - Banana Club

- Formazione personale
- Capobarman
- Bar manager (prima parte)

2005 / 2007 - Pescara (Italy)

Discoteca lounge bar e eventi Stellario

- Bar manager
- Formazione del personale
- Responsabile area ViP
- Catering Manager (Valori Srl)
- Catering supervisor
- Chiusure cassa

1998-2004 Chieti (Italy)

Start-up Innovativa nella città nominata "camomilla" di Chieti, creata come forma di marketing pubblicitario del sito archeologico della "Civitella", iniziata senza un pregresso storico, siamo partiti con l'inaugurazione con uno staff di 20 persone tra barman e comi dislocati su 3 punti bar, dopo il primo mese c'è stato l'incremento di oltre il 100% con un numero di personale di servizio sempre coordinato da me, di oltre 40 persone con un flusso di avventori che variava tra 3500 e 4500 presenze con vendite che oscillavano tra 55 a 80k a serata
Tale successo si è protratto per 6 anni.

Sirens Corner Cafè

- Formazione personale
- Capobarman

1995-1997- Francavilla al Mare (Ch)

Gran Caffè Brasile

- Secondo barman
- Barman

1991/1994 - Pescara



PIERGIORGIO MELATTI

BAR MANAGER - CONSULTING



COMPETENZE

- Capacità di gestione del team
- Capacità manageriali e di leadership
- Capacità comunicative
- Intelligenza sociale ed emotiva
- Abilità di influenzare le persone in funzione degli obiettivi aziendali
- Empatia
- Capacità di collaborare con Stakeholder, Peer e collaboratori
- Elevate capacità negoziali
- Problem Solver
- Recruiter e formatore di personale di sala e bar
- Padronanza pacchetto Office e completo utilizzo dei sistemi: Android, ios e Microsoft.
- Responsabile Haccp

FORMAZIONE ACADEMICA

- Istituto Paritario Alberghiero Mecenate. Sala e Bar (Barman)1985/1991
- Corso di Lingua Inglese c/o British Institute of Languages 1995/99
- master Whisky Diageo 1° liv. Civitanova Marche 2 e 9/10/2000
- master Whisky Diageo 2° liv. Civitanova Marche 6 e 13 nov 2000
- master Rum Diageo 1° liv. Civitanova Marche 05-02-2001
- master Rum Diageo 2° liv. Civitanova Marche 12-03-2001
- master Rum Bacardi-Martini Lanciano (CH) 04-02-2002
- Prosecco Wine Master - Soligo (TV) 4-6/11/2010
- Spumanti e metodo Champenoise –Ferrari Trento 8-9/10/2012
- Corso Carving vegetables and fruit- Andy Mannhart school Svizzera 2005
- Google Digital Marketing 2018
- Studente in Blockchain e Crypto economy dal 2019

ALTRE ESPERIENZE

- Socio della Melatti Trasporti LTDA in Porto Alegre (RS) Brasile dal 2012
- Socio della City Copias Banrisul Financiaras Porto Alegre (RS) Brasile dal 2012 al 2016
- Socio della Loterica Praça XV/ Caixa Economica Porto Alegre (RS) Brasile dal 2012
- Socio della Synapsis Strategie Ltd in Inghilterra Londra dal 2020
- Socio del progetto YuGo mobilità sostenibile dal 2019



PIERGIORGIO MELATTI

BAR MANAGER - CONSULTING

CONTATTI

+39 351 8840823

piergiorgio.r.melatti@melattimixology.it

www.melattimixology.it

Via T.D'Annunzio 14. 65126
Pescara - Italy.

LANGUAGES

Italian Native speaker

English B2

Portoghese B2

Spanish A2

HOBBIES

- Motorbike trip
- Fitness
- Music
- Cinema

PROFILE

I was born into a family operating in the small and large distribution of fruit and vegetables, where I grew up and collaborated for over 30 years. Besides, my maternal grandfather was a farmer. From him I started to get interested in medicinal herbs, knowing their peculiarities and properties, starting what is now part of Mixology. Thanks to my origins and also to my travels, I have an excellent knowledge of raw materials, preservation, time of greater availability, consumption, origin of products and calculation of costs.

Consolidated experience in the coordination of work and Award-winning regional and national in AIBES and BACARDI-MARTINI competition. Study, research, creativity, discipline and innovation are the basis in the care of the service and its team. Excited to keep growing and evolving

GOALS

Thanks to my past experiences over the years, I was able to bring benefits in workplaces such as:

- reducing personnel costs/benefits by up to 25%, ensuring the continuation and improvement of services). Training and organising staff, leading them to professional growth, making them more confident, fluent, synergetic and easy-going, which also leads to fewer of them due to the skills acquired.
- Contracting with suppliers, knowing the trends of the moment given by the on-line and off-line information channels, purchasing products of certain use and easy to sell, without ever losing quality and with a minimum stock residue, maximising revenue without idle capital.
- (research and innovation) Thanks to the continuous information and communication skills, I have always managed to recommend and sell new products on the market, always generating a pleasant and welcome surprise for the customer, with a light but constant innovation of the menu always giving a vision of research and care, as opposed to an obsolete and static menu, I also love in this context to associate appetisers and even in conjunction with the chef a dish, as food pairing



PIERGIORGIO MELATTI

BAR MANAGER - CONSULTING

WORK EXPERIENCES

Four Points by Sheraton Bolzano

- Bar Manager

Dal 01 ottobre 2023 ad oggi - Bolzano, Italia.

Luci di la Muntagna

- Bar Manager
- Head bartender (Mixologist)

01 aprile al 25 settembre 2023
Porto Cervo - Sardegna

Bar Roma

- Consultancy
- Staff training

2023 at today - Italy

Tennis Club bar bistrot e chalet

- Head bartender (Mixologist)
- Staff training
- Management
- Cashier closures
- Catering supervisor

April-November 2022- Italy

Training of existing under-organised staff,
Relaunch of the aperitif with renewed menu
New menu of aged spirits
New wine and prosecco proposals
Sales increase c/a + 22%

La Chiave bianca

- Catering supervisor
- Staff coordination
- Head bartender (Mixologist)
- Food pairing supervisor

2020/2021 - Italy

Cafè La Brasileira

- Personal training
- Head bartender (Mixologist)
- Food pairing supervisor
- Growth manager

2016 / 2018 - Porto Alegre (Brasil)

located in the historic centre of the city and close to a high-flow hotel, this bistro wanted to distinguish itself with new offerings different from those that were already in the neighbouring establishments.
We trained staff to European standards
Increased the list of mixed drinks and wines.
Created brunch and aperitifs with a 6% increase in the first 6 months

SaleFino Bistrot

- Personal training
- Consultant
- Breakfast supervisor

2014 / 2015 - Porto Alegre (Brasil)

located in the Galeria Chaves in the city's historic centre, this bistro has a strong focus on Italian-style breakfasts with some American elements.
Training of cafeteria staff
Creation of breakfast menus
Creation of brunch menus
Creation of cocktail menus



PIERGIORGIO MELATTI

BAR MANAGER - CONSULTING

WORK EXPERIENCES

Love boat American Bar

2011-2013 Pescara (Italy)

- Head bartender (Mixologist)

Sirens Corner Cafè chalet

2009 / 2011- Francavilla al Mare (Ch)

- Personal training
- Head bartender (Mixologist)
- Bar manager

Inauguration of the pool bar
Creation of themed events for relaunch Cocktail hour and happy hour
Creation of drink and brunch menus

Tartarughino Beach Club

2008 / 2009 - Pescara (Italy)

- Personal training
- Head bartender (Mixologist)
- Bar manager

Delfino Verde - BordoPiscina

2006 / 2007 - Pescara (Italy)

- Personal training
- Head bartender (Mixologist)
- Bar manager

Inauguration of the pool bar
Creation of drink and brunch menus
Cocktail bar terrace with targeted events

Inn 88 - Banana Club

2005 / 2007 - Pescara (Italy)

- Personal training
- Head bartender (Mixologist)
- Bar manager (first part)

Discoteca lounge bar e eventi Stellario

1998-2004 Chieti (Italy)

- Bar manager
- Staff training
- ViP area manager
- Catering manager (Valori Srl)
- Catering supervisor
- Cashier closures

Innovative start-up in the city named "camomile" of Chieti, created as a form of advertising marketing of the archaeological site of the "Civitella", which began without a historical background, we started with the inauguration with a staff of 20 people between barmen and comi spread over 3 bar points, after the first month there was an increase of over 100% with a number of service staff, always coordinated by me, of over 40 people with a flow of patrons varying between 3500 and 4500 with sales ranging between 55 and 80k per evening This success continued for 6 years

Sirens Corner Cafè

1995-1997- Francavilla al Mare (Ch)

- Personal training
- Head bartender (Mixologist)



PIERGIORGIO MELATTI

BAR MANAGER - CONSULTING

SKILLS

- Team management skills
- Management and leadership skills
- Communication skills
- Social and emotional intelligence
- Ability to influence people according to company objectives
- Empathy
- Ability to collaborate with Stakeholders, Peers and Collaborators
- Strong negotiation skills
- Problem Solver
- Recruiter and trainer of lounge and bar staff
- Mastery of Office package and full use of systems: Android, ios and Microsoft.
- Haccp Manager

ACADEMIC TRAINING

- Istituto Paritario Alberghiero Mecenate. Room and Bar (Barman)1985/1991
- English language course c/o British Institute of Languages 1995/99
- master Whisky Diageo 1st level. Civitanova Marche 2 and 9/10/2000
- master Whisky Diageo 2nd level Civitanova Marche Nov 6 and 13 2000
- master Rum Diageo 1st level Civitanova Marche 05-02-2001
- master master Rum Diageo 2nd level Civitanova Marche 12-03-2001
- master Rum Bacardi-Martini Lanciano (CH) 04-02-2002
- Prosecco Wine Master - Soligo (TV) 4-6/11/2010
- Sparkling wines and Champenoise method -Ferrari Trento 8-9/10/2012
- Course Carving vegetables and fruit- Andy Mannhart school Switzerland 2005
- Google Digital Marketing 2018
- Student in Blockchain and Crypto economy from 2019

OTHER EXPERIENCES

- Partner of Melatti Trasporti LTDA in Porto Alegre (RS) Brazil since 2012
- Partner of City Copias Banrisul Financiaras Porto Alegre (RS) Brazil since 2012 to 2016
- Partner of Loterica Praça XV/ Caixa Economica Porto Alegre (RS) Brazil since 2012
- Partner of Synapsis Strategies Ltd in England London since 2020
- Partner of the YuGo sustainable mobility project since 2019

Attestato lavorativo

Sig. Melatti Pier Giorgio

Il Signor Melatti Pier Giorgio ha prestato servizio presso il nostro Hotel dal 25 Aprile al 25 Settembre 2023.

E' stato assunto in qualità di Bar Manager.

Nell'espletamento delle mansioni affidatele figurano in particolare:

*dedizione al lavoro nelle diverse postazioni (American Bar – Terrazza Fendi e Pool Bar),
cortesìa e attenzione nei confronti dei propri colleghi e degli ospiti dell'Hotel.*

*Il Signor Melatti ha mostrato disponibilità ed è stata un supporto nonché una persona
puntuale e precisa nell'espletamento del servizio.*

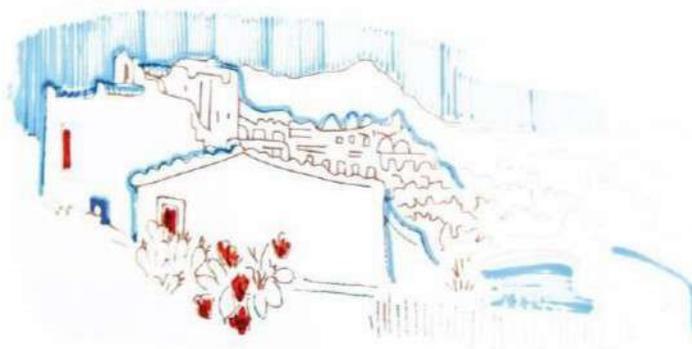
Ha mostrato interesse al lavoro e equilibrio e collegialità.

*Ha avuto una condotta positiva, sia nei confronti dell'intero team camerale che nei confronti
della clientela aziendale.*

*Al Signor Melatti formuliamo i nostri ringraziamenti, augurandogli un futuro ricco di
appagamenti e gratificazioni sul piano professionale e personale.*

Porto Cervo, 23 Settembre 2023

*Daniele Calvia
General Manager*





Client Reviews

 **Cosimo C**
1 contributo

 1 ...



10 lode

lug 2024 • Friends

Personale gentilissimo disponibile consigliatissimo. Piergiorgio una persona simpaticissima. locale Top da andarci tante altre volte

Scritta in data 15 luglio 2024

Questa recensione rappresenta l'opinione personale di un utente di Tripadvisor e non di Tripadvisor LLC. Le recensioni vengono sottoposte a verifica da Tripadvisor.

 **simone s**
2 contributi

 1 ...



Top!

lug 2024 • Friends

Piergiorgio al bar è attentissimo e gentilissimo...sono passato in una sera ad orario aperitivo c'era anche il dj Christian Rot che ha messo bellissimi dischi. Che dire consigliato a tutti!

[Mostra meno](#) ^

●●●●○ Qualità/prezzo

●●●●● Cibo

●●●●● Servizio

●●●●● Atmosfera

Scritta in data 3 luglio 2024

Questa recensione rappresenta l'opinione personale di un utente di Tripadvisor e non di Tripadvisor LLC. Le recensioni vengono sottoposte a verifica da Tripadvisor.

 **Antonio V**
1 contributo

 1 ...



lug 2024 • Business

Cucina di ottimo livello, personale super gentile e molto professionale, velocità nel servizio molto buona, il capo sala piergiorgio davvero molto bravo a mettere a proprio agio i clienti si vede che ci tiene a quello che fa. Prezzo medio alto ma il Servizio offerto va più che bene

[Mostra meno](#) ^

●●●●○ Qualità/prezzo

●●●●○ Cibo

●●●●● Servizio

●●●●● Atmosfera

Scritta in data 6 luglio 2024

Questa recensione rappresenta l'opinione personale di un utente di Tripadvisor e non di Tripadvisor LLC. Le recensioni vengono sottoposte a verifica da Tripadvisor.



Client Reviews

 **Gabriel S**
1 contributo

 1 ...



Un nuovo mondo

lug 2024 • Friends

Bar con bellissima selezione di bottiglie, siamo venuti per un aperitivo, abbiamo incontrato il bar manager Piergiorgio, ci ha consigliato un gin a noi sconosciuto e ci ha aperto un mondo con le sue spiegazioni accurate e storiche, ci ha rapiti nel suo mondo. Abbiamo assaggiato le tapas davvero buone, grande esperienza, consigliatissimo

[Mostra meno](#) ^

●●●●○ Qualità/prezzo

●●●●● Servizio

●●●●● Cibo

●●●●○ Atmosfera

Scritta in data 7 luglio 2024

Questa recensione rappresenta l'opinione personale di un utente di Tripadvisor e non di Tripadvisor LLC. Le recensioni vengono sottoposte a verifica da Tripadvisor.

 **Cora C**
3 contributi

 1 ...



Caffè shakerato con Baileys Afterwork

lug 2024 • Solo

Ottimo caffè shakerato ad opera di Piergiorgio del bar, cordiale e competente! Un piacevole sorso di relax dopo il lavoro



Scritta in data 8 luglio 2024

Questa recensione rappresenta l'opinione personale di un utente di Tripadvisor e non di Tripadvisor LLC. Le recensioni vengono sottoposte a verifica da Tripadvisor.

 **Cosimo C**
1 contributo

 1 ...



10 lode

lug 2024 • Friends

Personale gentilissimo disponibile consigliatissimo. Piergiorgio una persona simpaticissima. locale Top da andarci tante altre volte

Scritta in data 15 luglio 2024

Questa recensione rappresenta l'opinione personale di un utente di Tripadvisor e non di Tripadvisor LLC. Le recensioni vengono sottoposte a verifica da Tripadvisor.



Client Reviews

 **giuseppe s**
1 contributo

 1 ...



Passate anche solo x un caffè

lug 2024 • Business

Persone gentile e disponibile in un bellissimo ambiente .. anche la musica è giusta... Piergiorgio Daniela Andrea e gli altri perone veramente speciali ..

Scritta in data 15 luglio 2024

Questa recensione rappresenta l'opinione personale di un utente di Tripadvisor e non di Tripadvisor LLC. Le recensioni vengono sottoposte a verifica da Tripadvisor.

 **giovasenzaterra68**
Genova • 4 contributi

 1 ...



Pranzo di lavoro

lug 2024 • Business

Tutto perfetto. Porzioni abbondanti e servizio eccellente. Un grazie a Piergiorgio e alle ragazze per la compagnia. Un posto dove tornare.

Scritta in data 24 luglio 2024

Questa recensione rappresenta l'opinione personale di un utente di Tripadvisor e non di Tripadvisor LLC. Le recensioni vengono sottoposte a verifica da Tripadvisor.

 **Mónica M**
Bogotá • 2 contributi

 1 ...



Una bella serata

ago 2024 • Friends

Serata bellissima... Grazie Pier Giorgio, sempre sei stato gentile con noi hai fatto cura tutto il tempo per fare una serata stupenda



Scritta in data 28 agosto 2024

Questa recensione rappresenta l'opinione personale di un utente di Tripadvisor e non di Tripadvisor LLC. Le recensioni vengono sottoposte a verifica da Tripadvisor.



Client Reviews

 **Francesco B**
1 contributo



Da provare, prezzi onesti, servizio ottimo

set 2024 • Business

piergorgio impeccabile, sono stato molto bene! cibo ottimo e prezzi onestissimi per bolzano
consigliatissimo l'hamburger

[Scopri di più](#) ▾



Scritta in data 12 settembre 2024

Questa recensione rappresenta l'opinione personale di un utente di Tripadvisor e non di Tripadvisor LLC. Le recensioni vengono sottoposte a verifica da Tripadvisor.

 **Alessandra**
7 contributi



Coccolate!

ago 2024 • Friends

È stata una bellissima esperienza un aperitivo super!! Serviti da ragazzi gentili e disponibili ,ottime tartine portate personalmente al tavolo dal direttore Piergiorgio che ci mette un tocco di eleganza e gentilezza in più e molto rispetto 🍷



Scritta in data 28 agosto 2024

Questa recensione rappresenta l'opinione personale di un utente di Tripadvisor e non di Tripadvisor LLC. Le recensioni vengono sottoposte a verifica da Tripadvisor.