



Ministero della Giustizia

Sistema Informativo del Casellario Certificato del Casellario Giudiziale (ART. 24 D.P.R. 14/11/2002 N.313)

Al nome di:

Cognome

ESPOSITO

Nome

FLAVIO

Data di nascita

20/06/1987

Luogo di Nascita

NAPOLI (NA) - ITALIA

Sesso

M

CERTIFICATO NUMERO: 18358/2022/R

sulla richiesta di:
per uso:

INTERESSATO

**RIDUZIONE DELLA META' DELL'IMPOSTA DI BOLLO E DIRITTI: PER ESSERE ESIBITO IN
OCCASIONE DI CANDIDATURA ELETTORALE (ART. 1 COMMA 14 LEGGE 3/2019)**



Si attesta che nella Banca dati del Casellario giudiziale risulta:

NULLA

ESTRATTO DA: CASELLARIO GIUDIZIALE - PROCURA DELLA REPUBBLICA PRESSO IL TRIBUNALE DI MONZA

MONZA, 17/05/2022 10:19



IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO CERTIFICATIVO

Emmela Bazzano

Il presente certificato non può essere prodotto agli organi della pubblica amministrazione o ai privati gestori di pubblici servizi della Repubblica Italiana (art. 40 D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445), fatta salva l'ipotesi in cui sia prodotto nei procedimenti disciplinati dalle norme sull'immigrazione (d.lgs. 25 luglio 1998, n. 286). Il certificato è valido se presentato alle autorità amministrative straniere.

**** AVVERTENZA ****

Certificato del casellario giudiziale - (ART. 24 D.P.R. 14/11/2002 N.313) - al nome di:

Cognome
ESPOSITO

Nome
FLAVIO

Luogo di Nascita
NAPOLI

Data di nascita
20/06/1987

Sesso
M

Paternità

Codice Fiscale
SPSFLV87H20F839H

Si attesta che nella Banca dati del Casellario Europeo NULLA risulta.

Flavio Esposito

FOOD & BEVERAGE SPECIALIST

Milano, Lombardia 20159

Flavioesposito@barchef.in

3297952804

La convivialità e l'esperienza più coinvolgente; cerco di trasmettere attraverso la passione e dedizione facendo sentire ogni ospite al centro dell'attenzione.

Oste e leader;

Sono disponibile a trasferirmi: Ovunque

Dettagli personali

Data di nascita: 1987-06-20

Idoneo a lavorare in {Italia}: Sì

Livello di istruzione più elevato: Master

Patente di guida: A, B

Esperienza lavorativa

BIOGRAFIA

oggi

Ho alle spalle collaborazioni con chef stellati.

Founder del Boutique12 "cucina & cocktail" a Milano.

Il mio concept di successo "Spirit of Taste" percorso sensoriale che parte dal profumo e termina con food e drink che richiama la declinazione della piramide olfattiva.

Consulente di alcuni progetti di lusso come PROFUMO "SPAZIO SENSORIALE a Roma. Vincitore di tanti premi nell'ospitalità e della bar industry.

Docente F&B manager, abbinamenti, lavorazione e tecniche nuove.

Attualmente Co Founder & Ambassador di BESPOKE DISTILLERY spirit club.

CEO & Founder

BESPOKE DISTILLERY

marzo 2017 a marzo 2037

Creazione di prodotti alcolici, responsabile del del team di ambassador locator; posizionamento dei brand, strategia e pianificazioni di strategie per nuove opportunità di vendita e fidelizzazione dei clienti & Contract manager.

FOOD & BEVERAGE MANAGER; CREATORE DEL FORMAT

PROFUMO SPAZIO SENSORIALE "DIAGEO" - Roma, Lazio

febbraio 2018 a dicembre 2018

FOOD & BEVERAGE MANAGER & CREATORE DEL FORMAT C/O PROFUMO SPAZIO SENSORIALE "DIAGEO"

Febbraio 2018 - Dicembre 2018 (Roma)

Creazione del format; Pianificazione e gestione di tutto il reparto F&B

FOOD & BEVERAGE MANAGER

MM LOUNGE & RESTAURANT "CLARENCE SEEDORF & KEVIN NOEL" - Torre del Greco, Campania
aprile 2017 a dicembre 2017

FOOD&BEVERAGE MANAGER C/O MM MONDO LOUNGE & RESTAURANT "CLARENCE SEEDORF & KEVIN NOEL"

Aprile 2017 - Dicembre 2017 (Costiera Napoletana)

Pianificazione e gestione di tutto il reparto F&B

FOUNDER AND FOOD&BEVERAGE MANAGER

BOUTIQUE12 C/O HOTEL MERCURE MILANO CENTRO - Milano, Lombardia
gennaio 2011 a febbraio 2017

Gennaio 2011 - Febbraio 2017 (Milano)

Gestore del bar e ristorante e Food&Beverage manager dell'hotel.

Pianificazione e gestione di tutto il reparto F&B; Dall'amministrazione alla selezione e formazione del personale

F&B CONSULTANT & SOLUTION

UNILEVER FOOD - Italia
dicembre 2015 a aprile 2016

Roma-Milano)

Consulente per sviluppo di nuovi prodotti e progetti F&B.

BAR & BRAND AMBASSADOR GROUP

OnestiGroup SpA
giugno 2014 a novembre 2015

Implementazione di tutte le attività di sell-out a disposizione per i brand in esclusiva Onesti-Group presso punti vendita dettaglio (locali serali, bar, hotel bar, ristoranti, enoteche, etc). Le attività prevedono eventi, serate a tema, degustazioni, formazione, sia rivolte ad un target consumer che di appassionati prodotto e addetti del settore. Il piano di attività, con le specifiche per ogni brand di tipologia evento, periodo, modalità di consumo, target consumatori, area geografica. Creazione di nuove proposte della gamma ALPESTRE.

BAR & ASSISTENT MANAGER

GOLD (DOLCE & GABBANA)
luglio 2010 a dicembre 2011
Milano)

BAR & ASSISTENT MANAGER C/O GOLD (DOLCE & GABBANA)

Luglio 2010 - Dicembre 2011 (Milano)

Pianificazione del reparto F&B

FOOD & BEVERAGE in 2

HOTEL VILLA DUCALE - Parma, Emilia-Romagna
gennaio 2010 a giugno 2010

BAR & ASSISTENT FOOD AND BEVERAGE MANAGER

FOOD AND BEVERAGE C/O HOTEL VILLA DUCALE - Parma, Emilia-Romagna
gennaio 2010 a giugno 2010

Gestione e coordinazione di tutto il reparto F&B

LEAD BARTENDER

BAR MARTINI - Milano, Lombardia
novembre 2008 a dicembre 2009

Milano)

LEAD BARTENDER C/O BAR MARTINI (DOLCE&GABBANA)

Novembre 2008- Dicembre 2009 (Milano)

Preparazione di tutta la parte beverage e servizio sala

ASSISTANT FOOD AND BEVERAGE MANAGER

HOTEL THERASIA RESORT - Vulcano, Sicilia
giugno 2008 a ottobre 2008

ASSISTANT FOOD AND BEVERAGE C/O HOTEL THERASIA RESORT*****

Giugno 2008 - Ottobre 2008 (Vulcano)

Pianificazione di tutto il reparto F&B

MIXOLOGY

Varie

2005 a 2008

presso hotel e locali stellati

STAGISTA, BARMAN E CAMERIERE

ristoranti

2003 a 2004

hotel e locali affini

Istruzione e Formazione

Master in Ospitalità

Competenze

- Ospitalità Food & Beverage (+10 anni)

Siti Web e Social

<http://www.linkedin.com/in/flavio-esposito-bar-chef>

Certificazioni e licenze

Docente F&B presso istituti professionali/privati

Informazioni aggiuntive

COMPETENZE:

Coordinamento di tutte le attività necessarie per il funzionamento di un locale nel dettaglio del reparto F&B Hospitality.

Controllo qualità;

Amministrazione;

Strategia commerciale;

Controllo e gestione dei costi; Scelta dei fornitori e rapporti diretti con aziende di servizio;

Selezione e formazione del personale;

Filosofia e linee guida aziendali;

Start Up & Sviluppo di nuovi progetti Food and Beverage in linea con le nuove tendenze.

Elevata conoscenza e alto concetto di abbinamenti Food & Drink e Mixology.

Creazione di nuovi prodotti "Distillati e Liquori"

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell'art. 13 D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196 e dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679.