Simone Braghetta

Note biografiche

Simone Braghetta lascia la propria città natale e si trasferisce a Roma subito dopo aver conseguito il diploma scientifico, si inscrive all'università presso la facoltà di scienze politiche e nel frattempo si impegna in lavori legati al mondo della ristorazione, che già da allora rappresentava la sua grande passione. Inizia così un po' per gioco, un po' per necessità lavorativa la sua esperienza nel mondo dell'ospitalità culinaria e subito intuisce che l'amore per questo mondo rappresentava un trait d'union tra le sue capacità innate, le aspirazioni ed i propri interessi. Decide pertanto di trasformare la passione in mestiere e si impegna nel conseguire con profitto master e corsi di specializzazione del settore.

Informazioni personali

- nazionalità
Italiana

-luogo e data di nascita
Taranto 20 agosto 1974

- indirizzo residenza
Roma, via cairoli, 8 - 00185

- contatti telefonici
Tel mobile +39. 338.2636677

-indirizzo personale di posta elettronica
Direzione@simonebraghetta.it

-sito di riferimento
www.simonebraghetta.it

Esperienze lavorative

- dall'anno 1989 – all'anno 1994
Responsabile di settore nell'attività di ristorazione presso il Circolo Ufficiale della Marina Militare di Taranto

- dal maggio 1996 – al luglio1997
Responsabile di sala presso il Ristorante "Trattoria Fauro" nel quartiere Parioli a Roma

-dall'anno 1998 intraprende l'attività di collaborazione presso il "Panificio Panella L'arte del Pane", come esperienza conclusiva del ***Master in Gestione Aziendale e del personale conseguito presso la GM di Roma***. In tale ambito, attraverso l'esperienza sul campo, acquisisce la qualifica di Direttore che gli permette di affinare le tecniche di gestione nel settore della ristorazione e della panificazione. Dal 2009 ha assunto nello stesso ambiente lavorativo le vesti del Manager Generale e Amministratore dell'Azienda, affiancando e supportando in toto la Proprietà nelle gestione e negli obiettivi; nel 2014 è con soddisfazione riconosciuto, per questo suo impiego, "***manager eccellente***" da "Eccellenze Italiane, nello stesso anno acquisisce la gestione dell'azienda in società con la fondatrice e nel 2017 deciderà dopo circa 13 anni di collaborazione di interrompere il percorso di gestione della stessa.

- nel 2000 partecipa con attestato ad un corso come “food designer” per la realizzazione, creazione e presentazione di prodotti food freschi, oltre che di vetrine con prodotti alimentari confezionati e non.

- sempre nel 2000 e negli anni a seguire, approfondisce (tramite incontri con produttori , degustazioni e studio delle materie prima) la sua passione e ricerca in materie prime di eccellenza, dalla farina a prodotti artigianali e agricoli, ed organizza con Fabrizio Penna di Enotime delle serate di cucina e di degustazione di prodotti di eccellenza, con la partecipazione di produttori del calibro di Paolo Parisi, Fausto Guadagni, Carla Latini, Guffanti formaggi, Acetaia Giusti ed altre aziende d'eccellenza e aziende vinicole.

- dall'anno 2001 ad oggi matura altre esperienze lavorative, curando sia l'aperura ed il progetto di nuove attività sia ristrutturazioni di attività ristorative soggette a criticità gestionali. Svolge queste attività lavorative talvolta con ruolo di consulente esterno talvolta con un impegno più ravvicinato o diretto e continuativo.

- dal maggio 2003 – al luglio 2004
Collaborazione ad eventi come: Internazionali di tennis e Partire di Champions (Gestione del personale e del servizio area ristorazione Monte Mario).

-dal 2008 contestualmente a gli altri suoi impegni lavorativi, per 5 anni gestisce il Circolo della Pipa nel cuore del quartiere Parioli di Roma, dove oltre a gestire tutta l'area di ristorazione organizza per diversi anni eventi anche in collaborazione con i soci del Circolo Canottieri Aniene.

-dall'anno 2011 presta la propria collaborazione a strutture private partecipando, in qualità di esperto, a programmi televisivi, per relazionare sui prodotti della panificazione quotidianamente usati in ambiente domestico e nella ristorazione

- nell'anno 2013 viene nominato Presidente dell'Associazione dei Commercianti e Professionisti Ascopromesta , ed è pertanto quotidianamente impegnato in progetti di che riguardano la collaborazione tra amministrazione pubblica e commercianti.

- nel 2017 viene nominato Presidente della rete commerciale Boulevard Merulana-Statuto della quale ricopre attualmente l'incarico, aggiudicandosi un bando della regione Lazio per la riqualificazione delle reti commerciali nel comune di Roma.

- da novembre del 2017 decide di riprendere il percorso nel campo delle consulenze, supportando in diversi segmenti le varie attività dalle start-up iniziale al rilancio delle attività stesse. In questi ultimi anni ha collaborato con aziende rinomate sia nel campo della ristorazione che nel campo dell'arte bianca e pasticceria.
Tra le varie attività possiamo nominare Urbana 47, Il Passetto, l'antica Pasticceria Cantiani dal 1935, la Salumeria Ricci dal 1910, ha riaperto e rilanciato la storica pasticceria Cavalletti dal 1950, per la quale ha anche curato l'apertura del secondo punto vendita, riavviato e riorganizzato Buono come il Pane, il ristorante Villa Paganini
Contestualmente collaborava con la scuola di cucina In Rome Cooking, per la quale ha curato corsi di cucina, pasticceria e panificazione/pizzeria

-nel 2019 inoltre riapre con altri imprenditori lo storico forno Ottavi dal 1921 nel quartiere San Lorenzo di Roma , del quale è attualmente socio e cura la parte riguardante la selezione delle materie prime e della scelta del menù.

-nello stesso anno riceve incarico dal capo segreteria del senatore Raffaele Fantetti l'incarico di creare parte del team di professionisti che supporterà nella creazione della legge a tutela della ristorazione, pizza e gelato italiano nel mondo. In quell'occasione contatterà sia grandi nomi della ristorazione, della pizza e gelateria, che imprenditori e costruttori di macchinari appartenenti a quei comparti. La legge approvata alla fine del 2021 attualmente non è attuativa perché priva di fondi.

-nell'anno 2015 riceve dal "Gambero Rosso" l'incarico di docente presso la Città del Gusto di Roma per tenere corsi didattici amatoriali inerenti le tecniche di panificazione e lievitazioni per pani e pani speciali

- in questi ultimi anni partecipa spesso come esperto nelle giurie di emergente pizza, emergente chef ed emergente sala , concorso con oltre 15 anni di attività organizzato da Luigi Cremona , direttore del Touring Club Italia.

- da sempre attento al servizio di sala e del contattato con il pubblico, motivo che lo porterà a creare un format di formazione del personale, con l'obbiettivo di trasmettere il giusto comportante oltre che il contatto/empatia con il pubblico.

- giugno-luglio 2022 riorganizzazione del ristorante Idyllium e del bistrot Fidelio a Pienza.

- da ottobre a novembre 2022 riorganizzazione e revisione dell'offerta presso il banco di salumi e formaggi al Mercato Centrale di Roma, in collaborazione con Claudio Volpetti

- da dicembre 2022 oltre a curare la start-up e l'apertura di una nuova bakery nel quartiere Patri di Roma per due giovani fratelli di origine pugliese, cura per il gruppo Molino Bakery bar e cucina, la riorganizzazione aziendale, occupandosi oltre che dei processi di produzione, anche della formazione del personale e delle scelte aziendali in campo di marketing, commerciali e di offerta food.
Per lo stesso gruppo oltre alla organizzazione dei quattro punti vendita esistenti e dell'apertura del quinto , sta curando l'apertura del laboratorio di produzione centrale, dove saranno ampliati i processi di panificazione , pasticceria e ristorazione.
- Per il gruppo Rossetti ha curato l'apertura del nuovo street cafè Raffaello's, e sta curando l'apertura del nuovo locale a piazza San Pietro
-In fase di preparazione e sviluppo il franchising di una nota insegna di ristorazione nel salernitano, con la creazione di un terzo punto vendita e la ramificazione sul territorio nazionale.
-A febbraio del 2023 (fornendo servizi di catering) cura l'apertura per i primi 8 giorni della boutique di Brunello Cucinelli a via dei Condotti, per poi curare il 30 marzo l'inaugurazione ufficiale, all'interno della stessa boutique, con la presenza del Patron dell'azienda.
-A marzo 2023 riceve l'incarico dell'azienda Corte Parma , per tutto il territorio nazionale, del controllo del reparto di ricerca e sviluppo (per panificati e prodotti da forno) per cliente come Autogrill, Le Frecce di Trenitalia , Coldiretti e GDO
-A ottobre dello stesso anno prende incarico per lo sviluppo di "Bottega Arlù" a Borgo Pio (zona Vaticano)

<u>Corsi professionali di specializzazione</u>

-Master in Gestione Aziendale e del personale
Conseguito presso la GM di Roma con votazione 98 / 100

-Corso di Preparazione a Sommelier Con Enotime
Docente del corso Fabrizio Penna.

-Corso di cucina privato con la docente del Cordon Bleu Milly Savona

Cucina nazionale e internazionale

-Corso di conoscenza dei distillati e spiriti con Billy Bilancia (Roma)

-Corso di comportamento in sala e in pubblico,
Eseguito presso l'Azienda Caracciolo srl.
Docente Dante Caracciolo

(Liberatoria per la legge sulla privacy *(autorizzazione al trattamento dei dati personali, legge 675/96 e dlgs. 169/03*)