

**RENZO PELLEGRINI**  
Via barriera, 39  
33010 OSOPPO UD  
Tel.- Fax Abitazione 0432 975687  
Tel. Cellulare 3470412923  
E-mail pellegrinirengo@virgilio.it

## **QUALIFICHE**

Ha esperienza come Maitre d'Hotel e Sommelier, Istruttore di sala-bar presso le Scuole Alberghiere I.A.L. Magnano in Riviera, ENAIP Calalzo di Cadore, IPPSAR di Vittorio Veneto, - Terza area, B. STRINGHER di Udine, - Terza area e Delegato dell'A.I.S. per l' Alto Friuli. Ha collaborato con l'ERSA friulana, con la CCIAA di Udine e con numerosi ristoratori friulani.

Particolarmente dotato nei rapporti con le persone, soprattutto con i giovani italiani e stranieri, votato ad attività dinamiche, pienamente disponibile per i rapporti lavorativi dove si richiedono capacità di insegnamento unite ad attività pratiche. Buona la conoscenza delle lingue Tedesco, Francese ed Inglese.

## **ESPERIENZE PROFESSIONALI**

2004 –in corso	I.A.L.-Lignano / Green Hotel- Magnano in Riviera / Monfalcone / Udine, docente di Sala -Bar
2007	E.N.A.I.P Friuli Venezia Giulia
2004- 2009	Collaborazione con il Movimento turismo del vino del F:V.G.
2004	B. STRINGHER di Udine – Terza area
2003 -2004	Componente della commissione di degustazione vini della CCIAA di Udine
2002 – 2009	Eletto Delegato A.I.S. Alto Friuli
2000 – 2001	Forte Village Resort – S.Margherita di Pula CA in collaborazione con ENAIP Veneto
	Esperienza come Tutor di un gruppo di allievi del IV anno provenienti da varie scuole alberghiere venete
2000	Hotel Argentina Grado - Stagione estiva – Maitre d'Hotel
1999 in corso	IPPSAR di Vittorio Veneto - Terza area
	Istruttore esperto terza aerea con classi IV e V con lezioni su enologia, birra, barista gastronomo.
1997 - 2003	ENAIP Veneto – Calalzo di Cadore
	Istruttore sala-bar delle classi I, II e specializzazione (III).
	Insegnante in corsi organizzati per ristoratori ed albergatori con lezioni sulla ristorazione nazionale ed internazionale, sommellerie, enogastronomia, teorico-pratiche sulla cucina ampezzana e friulana.
1989 in corso	Collaborazione con numerosi ristoratori friulani consiste in preparazioni, direzioni di banchetti, pranzi, galà ecc in qualità di maitre o sommelier
1998 – 1999	Hotel Palace Lignano Sabbiadoro - stagione estiva – Primo Barman
1993 2004	Vinitaly Verona
	Sommelier presso ristorante friulano
1993 –94-95	Alimenta Udine - Sommelier presso lo stand specifico
1989 – 1997	Titolare del Bar Enoteca “Alla Piazzetta” in Gemona del Friuli
1982 – 1989	Hotel Ristorante Carnia Venzone – Maitre d'Hotel
1970 – 1982	Hotel Ristorante Cristallo Udine - in qualità di Cameriere per i primi tre anni, successivamente dal '73 al '82 Maitre d'Hotel.
1970	St. Gallen Svizzera – Cameriere
1969	Alessandria – Cameriere
1968 – 1969	Rimini e Milano marittima – Commis di sala.
1967	Lignano Sabbiadoro – Commis di sala.

## **STUDI**

1966	Licenza Media
1966 – 1967	I Anno di Scuola Alberghiera (sala-bar) a Grado GO
1967 – 1968	II Anno di Scuola Alberghiera con raggiungimento della qualifica di Cameriere di Sala – Bar presso l'E.N.A.L.C. Hotel di Castelfusano RM
1984 – 1992	Frequenza dei tre corsi di base e susseguente specializzazione presso l'A.I.S Alto Friuli con il raggiungimento della qualifica di sommelier professionista.

## **TITOLI**

1994	Iscritto alla A.M.I.R.A. (Associazione Maitre Italiani Ristorante ed Albergo) sezione di Udine.
1998	Nobile del “Ducato dei Vini Friulani”
1993	Iscritto all'O.N.A.F. (associazione nazionale assaggiatori formaggi)
1984	Iscritto all'A.I.S (associazione italiana sommelier) Degustatore ufficiale A.I.S.
1968	Cameriere di Sala – Bar Specializzato