

MERCURE

HOTEL

PLAZA BIEL/BIENNE

CERTIFICAT DE TRAVAIL INTERMEDAIRE

Monsieur Gianluca Guida

né le 18 mars 1974

travaille à l'hôtel Mercure Plaza Bienne / Suisse

depuis le 1^{er} juillet 2019

en qualité de :

Chef de cuisine

Le Mercure Hôtel Plaza Bienne est un hôtel business de 4 étoiles faisant partie de la chaîne hôtelière ACCOR, qui comprend plus de 5000 hôtels dans 110 pays.

Le Mercure Hôtel Plaza Bienne est situé au cœur de la ville de Bienne à seulement quelques minutes à pied de la gare, de la vieille ville et de la zone piétonne.

L'hôtel dispose de 100 chambres et suites confortables et de 3 salles de banquets et séminaires pouvant accueillir jusqu'à 100 personnes.

Le restaurant « Barrique » propose une cuisine méditerranéenne préparée à base de produits locaux.

En tant que chef de cuisine, Monsieur Guida est responsable, notamment, des tâches suivantes :

- Gestion d'une équipe de 4 collaborateurs et d'un apprenti
- Elaboration des plannings de travail
- Respect de la convention collective de travail
- Création de la carte dite, « classique », avec des mets de brasserie
- Création des diverses « cartes de saisons » ou « envies de moment »; cartes utilisant avant tout des produits régionaux et labélisés « Fait Maison »
- Participation à la mise en place de la nouvelle formule du buffet de petit-déjeuner et du Brunch
- Préparation des fiches techniques des plats et produits de la carte
- Gestion des stocks
- Réalisation des inventaires mensuels
- Suivi des commandes pour la cuisine
- Préparation des mets des diverses cartes
- Suivi du déroulement des services de la cuisines (midi, soir, banquets, buffets)
- Respect des normes HACCP
- Suivi des audits hygiènes tant cantonaux que ceux mis en place en interne par la chaîne Mercure et le groupe Accor au travers de l'entreprise Silliker

./..

MERCURE

HOTEL

PLAZA BIEL/BIENNE

Monsieur Guida possède une grande créativité culinaire qui se ressent au travers des nombreuses cartes saisonnières et ce tant au niveau des goûts, des couleurs associées que des diverses présentations. Il apporte un esprit et une touche méditerranéenne à la cuisine proposée par notre restaurant.

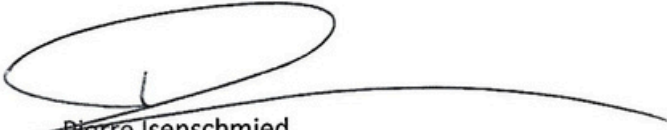
Monsieur Guida effectue son travail à notre plus grande satisfaction ainsi qu'à celle de notre clientèle. Il est une personne responsable, autonome, de confiance et disponible. De par son caractère agréable, il sait se faire apprécier aussi bien de ses collègues que de ses supérieurs.

Monsieur Guida travaille de manière indépendante et sait amener de la sérénité dans le département de la cuisine par, entre autres, sa bonne gestion du stress.

Nous remercions Monsieur Guida pour le remarquable travail qu'il effectue jusqu'à maintenant au sein de notre établissement.

Ce certificat intermédiaire est établi à sa demande.

MERCURE HOTEL PLAZA BIEL/BIENNE



Pierre Isenschmied
Directeur

Bienne, le 15 août 2024



ZWISCHENZEUGNIS

Herr **Gianluca Guida**, geboren am 18. März 1974 arbeitet seit dem 1. Mai 2015 in unserem Ristorante Pizzeria als

Sous Chef

Das GramPi's ist seit Jahren ein beliebtes und bekanntes In-Lokal an der pulsierenden Zermatter Bahnhofstrasse. In unserem Ristorante Pizzeria, welches ganzjährig geöffnet hat, werden Italienische und internationale Gerichte serviert.

Zu den Aufgaben von Herrn Guida gehören:

- die selbstständige Leitung des gesamten Küchenbetriebes bei Abwesenheit des Küchenchefs
- die Bestellung der Ware, Warenannahme und -pflege
- die Einhaltung des Wareneinsatzes
- die Kontrolle der Einhaltung der Hygienestandards

Herr Gianluca Guida arbeitet in der Küche stets mit grossem Verantwortungsbewusstsein. Sein Engagement für den Betrieb verdient eine durchweg positive Erwähnung. Seine Belastbarkeit und Ruhe in hektischen Zeiten möchten wir besonders hervorheben.

Herr Guida ist stets ehrlich und pünktlich und sein Verhalten gegenüber Kollegen, Gästen und der Geschäftsleitung war jederzeit gut.

Herr Gianluca Guida verlässt uns auf eigenen Wunsch, da er aus Zermatt wegzieht.

Wir wünschen Herrn Guida für seinen weiteren Weg alles Gute und viel Erfolg.

Ristorante Pizzeria GramPi's

Mario Julen

Zermatt, den 20. Februar 2019

Restaurant Le Chalet
Vispastrasse 26,
3920 Zermatt
Tel: 027 967 13 80
Fax : 027 966 28 65
E-mail : lechalet.dagiuseppe@gmail.com

CERTIFICATO DI LAVORO

Il Sig. GUIDA GIANLUCA ha cominciato al ristorante LE CHALET "DA GIUSEPPE" nel anno 2004 come aiuto cuoco e in poco tempo, con la sua tenace e intelligenza a diventare un cuoco molto bravo fino a diventare seconde chef, Sig. GUIDA a soddisfatto tutti i clienti e me compreso come gestore del ristorante LE CHALET.

Fino dell'inverno 2013, la sua decisione, con vero rammarico per me, e di lasciare il mio ristorante per altre esperienze e migliorarsi altrove.

Io, Giuseppe Battagliese, non posso fare altro che di raccomandarlo a tutte le case. La nostra sarà sempre aperta per lui.

Zermatt, aprile 2013

Restaurant Le Chalet
Italienische Spezialitäten
Giuseppe Battagliese
3920 Zermatt
Telefon 027 967 13 80



A u s w e i s

Herr Gianluca Guida

hat den Perfecto-Kurs im Fachbereich
Küche mit Erfolg abgeschlossen.

die/der Kursteilnehmende

- erfüllt die sprachlichen Anforderungen für den 1. Arbeitsmarkt
- hat die Lernziele erreicht

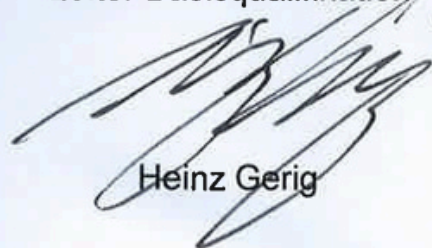
Hotel & Gastro formation

Der Vizedirektor / Rektor



Martin Schönbächler

Leiter Basisqualifikation



Heinz Gerig

Weggis, 16.12.2014

Der Kurs dauert 5 Wochen.

Anhand des Menüplanes werden folgende Fächer vermittelt: Praktische Tätigkeit, Fachkunde, Kochkunde, Lebensmittel- und persönliche Hygiene. Weitere Themen wie Arbeitstechnik, Einstellung zum Beruf und zum Betrieb, Unfallverhütung, Sicherheit am Arbeitsplatz, Ökologie und wirtschaftlicher Umgang mit Nahrungsmitteln und Apparaten sind wichtige Lehrgangbestandteile. Nebst täglicher Sprach- und Kontextförderung erarbeiten die Teilnehmenden ihre Schlüsselkompetenzen mit Hilfe eines computerbasierten Tools.



AWICO

Schlüsselkompetenzen für den Arbeitsmarkt

AWICO Agentur
c/o Schweizerischer Verband für Weiterbildung SVEB
Oerlikonerstrasse 38
8057 Zürich
Schweiz
Tel.: +41 (0)44 319 71 71
Fax: +41 (0)44 319 71 77
E-Mail: office@awico.li
Web: www.awico.li

Zertifikat

Perf K1411 VS Guida Gianluca, 10. November 14

hat den AWICO-Test absolviert und folgendes Resultat erreicht:

Die Person hat besonders gute Ergebnisse in den Kategorien

- Kommunikation

Sie verfügen über sehr gute kommunikative Kompetenz und sind in der Lage mit andern Leuten persönlich und in Gruppen gut zu kommunizieren. Sie können Ihren eigenen Standpunkt einbringen, und sind auch in der Lage auf die Befindlichkeiten anderer Rücksicht zu nehmen. Sie sind kommunikationsbereit und können sich im Gespräch auch in andere einfühlen.

Die Person hat gute Ergebnisse in den Kategorien

- Zusammenarbeit

Sie besitzen gute Kompetenz mit anderen zusammenzuarbeiten. Sie können Ihre eigenen Aktivitäten im Team festlegen. Sie tauschen die notwendigen Informationen aus. Sie übernehmen Verantwortung für Ihren eigenen Beitrag im Team.

- Problemlösung

Sie besitzen gute Problemlösungskompetenz. Sie sind in der Lage sind, Problemstellungen zu identifizieren. Sie können Ihre Aktivitäten planen und Prioritäten setzen. Sie nehmen neue Herausforderungen an.

Der computergestützte Test wurde bei folgender Institution absolviert:

in Weggis, CH

Datum: Donnerstag 13. November 14



Marca
da bollo

MINISTERO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE

ISTITUTO TECNICO *Statale Commerciale e per Geometri*

"*Giuseppe da Vinci*" di *Sapri*

ANNO SCOLASTICO 19 *92* - 19 *93*

MATURITÀ TECNICA

DIPLOMA

DI GEOMETRA

(Legge 13 giugno 1931, n. 889; D. L. 15 febbraio 1969, n. 9,
convertito con modificazioni nella legge 3 aprile 1969, n. 119)

conferito a *Guida Gianluca*
nato a *Rossiglione* (prov. di *Salerno*)
il giorno *18* di *Marzo* - 19 *74*

con il seguente voto *Trentanove* sessantesimi
(in lettere)

Sapri addì 05 Novembre 1993

per IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE

IL PRESIDE

(pro)ssa *Rosa Severino Minucci*

V. Severino Minucci
N° 055388 • 1986