

ANTHONY PASQUALE BRASIELLO



PROFILO

Imprenditore con una solida esperienza nei settori turistico e della ristorazione.

Da sempre appassionato di territorio, cultura e relazioni umane.

Credo in una politica concreta, fatta di ascolto, competenza e azione.

Il mio obiettivo è contribuire attivamente alla crescita della nostra comunità, valorizzando le persone, le imprese e le risorse del territorio.

📍 Angri (SA)

☎ 391 7636505

✉ anthony.rispoli91@gmail.com



ESPERIENZE PROFESSIONALI

- 18 ANNI** **DIPENDENTE PRESSO AZIENDA TURISTICA**
Crescita professionale all'interno di un'azienda del settore turistico, acquisendo competenze in gestione operativa, accoglienza e organizzazione di servizi.
- 22 ANNI** **SOCIO DELLA STESSA SOCIETÀ**
Ingresso nella compagine sociale, partecipando attivamente alla gestione e allo sviluppo strategico dell'azienda.
- 24 ANNI** **INIZIO CARRIERA NELLA RISTORAZIONE**
Avvio del percorso professionale come assistente per Gambero Rosso, affinando tecnica, disciplina e passione per l'alta cucina.
- 26 - 28 ANNI** **ESPERIENZE IN RISTORANTI STELLATI MICHELIN**
Lavoro in prestigiosi ristoranti Michelin in diverse regioni italiane, maturando competenze avanzate in cucina e gestione di brigate professionali.
- 29 ANNI** **CHEF EXECUTIVE PER UN NOTO RISTORANTE POMPEIANO**
Responsabile della cucina e della brigata, gestione del menu, della qualità e dell'esperienza del cliente.
- 30 ANNI - OGGI** **FONDATORE E TITOLARE DI AZIENDA NEL SETTORE TURISTICO**
Fondazione e direzione di un'azienda che opera nel turismo e nell'ospitalità, offrendo servizi integrati e personalizzati per clienti nazionali e internazionali.



ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Diploma Linguistico
- Corsi professionali di cucina
- Esperto in BBQ
- Corso Gambero Rosso
- Svariati corsi di aggiornamento nel settore ristorativo e turistico
- Attestato di Guida Nazionale



LINGUE

- Italiano (madrelingua)
- Inglese (avanzato)
- Spagnolo (avanzato)



COMPETENZE PROFESSIONALI

- Team building e gestione gruppi di lavoro
- Gestione e consolidamento di team ad alte performance
- Visione imprenditoriale e spirito innovativo
- Eccellenti capacità di comunicazione e relazioni interpersonali
- Leadership e problem solving
- Competenze tecniche di cucina e gestione professionale di cucine e brigate
- Organizzazione e gestione operativa di attività ristorative e turistiche
- Grande background atletico e culturale sullo sport
- Attenzione al territorio, alla qualità e alla sostenibilità



RIEPILOGO PROFESSIONALE

Professionista dinamico e determinato, unisce esperienza imprenditoriale, competenze nella ristorazione di alto livello e una solida conoscenza del settore turistico. Da anni lavora con passione per valorizzare il territorio e creare esperienze di qualità, ponendo sempre le persone al centro. Motivato a mettere le proprie competenze al servizio della comunità con impegno, serietà e visione.