



Daniele Monaco

Chef de Rang | Food & Beverage | Hospitality

☎ 320 384 1922 ✉ danmon23@virgilio.it

🌐 [linkedin.com/in/danielemonaco71](https://www.linkedin.com/in/danielemonaco71) 📍 Area Milano

PROFILO PROFESSIONALE

Professionista dell'ospitalità con oltre 30 anni di esperienza nel settore della ristorazione, banchettistica e room service presso strutture alberghiere di alto livello a Milano. Specializzato nel servizio di sala con comprovata capacità di operare in contesti di lusso internazionale. Orientato alla qualità, all'eccellenza nel servizio al cliente e al lavoro in team.

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Chef de Rang – Meeting e Ristorante

Grand Hotel et de Milan ★★★★★ (The Leading Hotels of the World) | Nov 2025 – Presente | Milano

Chef de Rang – Ristorante e Banchetti

Star Hotel Rosa | Mar 2019 – Presente | Milano

Chef de Rang – Room Service

Hotel Principe di Savoia (Dorchester Collection) | Ott 2022 – Dic 2025 | Milano

Reparto room service

Chef de Rang

NH Hotel Milano Fiera | Dic 2023 – Dic 2024 | Milano Rho Fiera

Competenze: Assistenza clienti

Chef de Rang

Hotel Caesar Augustus ★★★★★ | Mag 2022 – Set 2022 | Capri

Extra Chef de Rang – Ristorante e Banchetti

Radisson Blu Milan | Dic 2019 – Mag 2022

Extra Chef de Rang – Bar, Ristorante, Room Service

Palazzo Parigi Hotel & Grand Spa | Ott 2019 – Mag 2022 | Milano

Chef de Rang – Ristorante e Banchetti

Osteria del Binari | Feb 2019 – Mar 2021 | Milano

Cameriere Banchettistica Food & Beverage

COMPASS SPA / Università Bocconi | Set 2019 – Gen 2020 | Milano

Impiegato Addetto Centro Logistico Smistamento

Poste Italiane | Dic 2020 – Dic 2021 | Peschiera Borromeo (MI)

Addetto controllo e documentazione movimentazione smistamento pacchi e corrispondenza

Chef de Rang – Ristorante e Bar

Una Hotel Century | Set 2007 – Feb 2019 | Milano

Chef de Rang – Ristorante e Room Service

Hotel Westin Palace | Set 2010 – Dic 2017 | Milano

Impiegato di Vendita e Assistenza Portafoglio Clienti

Alleanza Assicurazioni | Apr 2004 – Ago 2007 | Melegnano (MI)

Portiere – Concierge Turnante

Four Seasons Hotel Milano | Gen 2001 – Set 2004 | Milano

Chef de Rang – The Room e Bar

Camparino in Galleria | Apr 1998 – Giu 2000 | Milano

Chef de Rang

Jolly Hotel President | Gen 1996 – Dic 2001 | Milano

Barman – Bartender Mixologi

Bar degli Archi Porto Cervo | Mag 1994 – Set 1994 | Arzachena

FORMAZIONE

- Diploma di Maturità Tecnica per Programmatori – 1986 – 1991
- Corso Addetto GDO – Randstad SPA – 2020
- Corso Metodo HACCP (4 ore) – 2020
- Formazione Generale Lavoratori – Prevenzione e Sicurezza sul Lavoro – 2019
- Formazione Specifica Lavoratori – Prevenzione e Sicurezza (4 ore) – 2019
- Fondamenti di Marketing Digitale (Certificazione)

COMPETENZE

- Assistenza e cura del cliente
- Management sala e banchetti
- Food & Beverage service
- Room service d'alto livello
- Banchettistica e meeting
- Microsoft Office

LINGUE

- Italiano – Madrelingua
- Inglese – Livello Professionale
- Francese – Livello Base