



Vincenzo Fazzolari

PROFILO PROFESSIONALE

Da 30 anni lavoro nel settore della somministrazione e miscelazione e da 16 mi occupo della gestione o titolarità di locali affermati, con competenze anche nel campo dell'istruzione, sempre riferito al settore miscelazione.

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Conoscenza delle normative di settore
- Doti comunicative e interpersonali
- Budgeting
- Attitudine commerciale
- Orientamento al cliente
- Elementi di contabilità
- Capacità organizzative e di pianificazione
- Doti organizzative e decisionali
- Ottime doti relazionali e capacità di lavorare in team
- Ottimo stress management
- Buon uso del PC e dei principali software/gestionali
- Conoscenza della normativa nazionale primaria
- Meccanismi di fatturazione

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

01/2020 - ad oggi

Confesercenti Torino | Torino, TO
Consulente

01/2013 - ad oggi

Presidenza FIEPET/Confesercenti | Torino, TO
Consigliere

01/2013 - 05/2016

Scuola Formazione Lavoro Italia | Torino, TO
Insegnante Barman

- Formazione professionale di barman con corsi di diversi livelli, dalla base (15 ore, teoria e pratica) a livelli più avanzati, prevalentemente pratici.
- Miscelazione di cocktail internazionali, spiegazione teorica dei drink preparati, accenni storici e curiosità.

08/2011 - 07/2012

Ristorante Pizzeria Regina Margherita (per conto Prefettura di Napoli) | Torino, TO
Gestore

- Dopo il sequestro del Prefetto, sono stato incaricato di riaprire l'attività e di gestirla per un anno: parte amministrativa, commerciale e tutto ciò che richiede la gestione di un ristorante.
- Comprensione delle reali esigenze dei clienti, garantendo un servizio d'eccellenza volto ad offrire un'esperienza soddisfacente ed un servizio di qualità, nel rispetto di specifiche linee guida.

06/2007 - ad oggi

Flora | Torino, TO
Titolare

- Amministrazione fiscale.
- Formazione del personale.
- Rapporti con i fornitori.
- Lavoro in prima linea al banco e tutto ciò che richiede la gestione dell'attività.
- Il Flora è esclusivamente un cocktail bar, non è presente la macchina espressa per il caffè, i drink presenti sulla carta non riportano solo i classici cocktails ma sono stati creati da me con l'aiuto di alcuni miei collaboratori.

03/2002 - 05/2007

Pura Vida Cocktail Bar | Torino, TO
Barman

Dal 2005 al 2007 responsabile/gestore dell'attività, prima e vera esperienza amministrativa di un'attività commerciale.

05/2001 - 10/2001

Caffè Tabac | Torino, TO
Barman

01/2000 - 04/2001

Cover | Torino, TO
Barman

03/1993 - 04/2001

Bar Alexander | Torino, TO
Barista

Principalmente addetto alla caffetteria, con primi approcci al mondo della miscelazione.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Diageo, Orsa drinks, Havana, Russian Standard
Corsi di aggiornamento

AIBES Italia | Torino
Corso Primo e Secondo Livello AIBES

Camera di Commercio | Torino
Abitazione REC/SAB

Scuola Media Inferiore Lorenzo il Magnifico | Torino
Diploma Scuola media Inferiore

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio CV ex art. 13 del decreto legislativo 196/2003 e art. 13 del regolamento UE 2016/679 sulla protezione dei singoli cittadini in merito al trattamento dei dati personali.

Vincenzo Fazzolari