



ALFREDO DI MARZI

27/09/1991 ASCOLI PICENO

VIALE DELLA REPUBBLICA, 31 COMUNANZA (AP)

(0039) 3313904329

ALFREDO.DIMARZI@GMAIL.COM

Esperienze professionali

- **Signorvino** (Calzedonia Group) Via Dante Milano
Wine assistant
05/2019 – 01/2020
- **Raspini S.P.A.** Scalenghe (TO)
Export Back-Office Intern
10/2018 – 03/2019
- **Azienda Vinicola Umani Ronchi S.P.A.** Osimo (AN)
Addetto Wine Shop
08/2018 – 10/2018
- **Hotel Resort Oliva Nova Golf 5******* Oliva, Comunidad Valenciana, ES
Receptionist Front-Office
05/2014 – 09/2014
- **The River Quarter Kitchen**, London, UK
Kitchen Porter
05/2013 – 10/2013

Formazione scolastica ed universitaria

- **Master I Livello Marketing, Management and Sales dell'Industria Alimentare**
Università degli studi di Torino, Torino
11/2017 – 04/2019
- **Specialisation Course in Food and Beverage Management**
Master College Barcelona, Universitat de Catalunya, Barcellona
Conseguito il 04/2018

- **Laurea in Scienze della mediazione linguistica L-12**
SSML Scuola Superiore Mediatori Linguistici, Perugia
Conseguita il 06/2017
- **Diploma Liceo Scientifico**
Istituto "Il Nazareno" Teramo
Conseguito il 07/2011

Competenze Linguistiche

- **Italiano Madrelingua**
- **Inglese Livello C1** scritto-parlato-letto
- **Spagnolo Livello C1** scritto-parlato-letto
- **Giapponese Livello A2** scritto-parlato-letto

Competenze personali:

Ottime competenze relazionali e di comunicazione, anche in ambienti multiculturali, acquisite grazie al percorso universitario e ai periodi di lavoro e tirocinio all'estero. Periodi che hanno altresì sviluppato apertura mentale e flessibilità di pensiero.

La mia passione principale è per il mondo del vino, a 360°. Collaboro con un ristorante in provincia di Milano per l'organizzazione e cura della carta dei vini e partecipo regolarmente a degustazioni, incontri, seminari, masterclass.

- **WSET LEVEL 3 WINE** Student. AccademiaVino, Milano
- **WSET LEVEL 2 WINE AND SPIRITS** Passed with merit. Italian Wine Academy, Verona
- **DIPLOMA SOMMELIER A.I.S.** delegazione Porto San Giorgio - Fermo

Competenze informatiche

- Certificazione **ECDL BASE**
- Utilizzo avanzato pacchetto **OFFICE**
- Utilizzo software gestionali Formula ERP **Diapason, Archiflow, Infor Application Studio**
- Utilizzo software gestionali **SELZ** e **SHOPPY** e registratore di cassa.

Attestato **HCCP di formazione per addetto alla manipolazione di alimenti** e disponibilità a trasferimenti, trasferte e formazione per qualificazione professionale.