

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **ANDREA PICCOLO**
Indirizzo **VIA GRAMSCI 36, ERBUSCO (BRESCIA)**
Telefono **3332054318**
E-mail [**andre.piccolo@hotmail.it**](mailto:andre.piccolo@hotmail.it)
Nazionalità Italiana
Data di nascita 20/04/1994

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) 01/07/2015 – 15/01/2017
- Nome e indirizzo del datore di lavoro AZ.AGRICOLA BELLAVISTA SS – Via Bellavista n 5, Erbusco (BS)
- Tipo di azienda o settore SETTORE VITIVINICOLO
- Tipo di impiego **REFERENTE ACCOGLIENZA CANTINA**
- Principali mansioni e responsabilità Referente visite guidate e degustazioni presso az. Agricola **BELLAVISTA** in Franciacorta con mansioni specifiche inerenti:
 - Presentazione della cantina in lingua inglese e italiana con approfondimenti tecnici inerenti il ciclo produttivo (dalla vendemmia fino alla vendita) a gruppi di turisti ed esperti del settore (ristoratori, agenti, importatori) da 2 a 50 persone.
 - Presentazione e degustazione dei vari prodotti della cantina.
 - Organizzazione dell'agenda appuntamenti ed eventi, gestione e smistamento corrispondenza, coordinamento delle prenotazioni e degli eventi.
 - Partecipazione presso fiere di settore ed eventi sul territorio nazionale.
 - Organizzazione e supervisione eventi in cantina (matrimoni, festival, meeting aziendali).
 - Gestione cassa e negozio per vendita al dettaglio.

- Date (da – a) 05/05/2014 – 28/06/2015
- Nome e indirizzo del datore di lavoro CONTADI CASTALDI SRL – Via Colzano n 32, Adro (BS)
- Tipo di azienda o settore SETTORE VITIVINICOLO
- Tipo di impiego **ADDETTO ACCOGLIENZA CANTINA**
- Principali mansioni e responsabilità Addetto visite guidate presso la cantina **CONTADI CASTALDI** in Franciacorta con mansioni specifiche inerenti:
 - Presentazione della cantina a gruppi di turisti ed appassionati da 2 a 50 persone.
 - Supervisione eventi in cantina (matrimoni, festival, meeting aziendali).
 - Mescita e presentazione prodotti presso fiere di settore ed eventi sul territorio nazionale.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

25/10/2016- 20/02/2018

1° Corso Sommelier FIS Franciacorta (attualmente iscritto al 3° livello del corso Sommelier FIS).

Le principali materie e tecniche approfondite sono inerenti:

- Enogastronomia, enografia nazionale ed internazionale.
- Tecnica della degustazione e dell'abbinamento cibo-vino.
- Esame visivo, olfattivo e gustativo.
- Marketing del vino: vendita e strategie del mercato nazionale e internazionale.
- Analisi territorialità dei vini.
- Legislazione vitivinicola.
- Gestione della carta dei vini e della cantina.
- Tecniche di servizio.

- Qualifica conseguita

Attestato da Sommelier di Fondazione Italiana Sommelier

Attestato di Sommelier Internazionale di Worldwide Sommelier Association

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

15/09/2007- 09/07/2013

LICEO SCIENTIFICO MADONNA DELLA NEVE DI ADRO (BS)

Liceo BILINGUE con inglese e spagnolo.

Trattate materie scientifiche: BIOLOGIA, CHIMICA, FISICA, MATEMATICA, INFORMATICA.

- Qualifica conseguita

DIPLOMA DI MATURITÀ SCIENTIFICA

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUA

INGLESE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

OTTIMO (C1)

OTTIMO (C1)

OTTIMO (C1)

ALTRE LINGUA

SPAGNOLO

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

DISCRETO

DISCRETO

DISCRETO

CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI

Culture dei prodotti vitivinicoli locali (in special modo Franciacortini), del profumo che emanano e dei territori che li producono. Amo il contatto con il pubblico (soprattutto stranieri) e con appassionati di settore per condividere la qualità e la bellezza dei prodotti del nostro Paese, con il fine di allargare i miei orizzonti verso altre realtà, italiane o estere. Il vino, così come altri prodotti, può infatti diventare veicolo di ricchezza grazie all'incontro tra culture totalmente differenti, incoraggiando passioni e ampliando conoscenze.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	<p>Ottime doti di organizzazione e gestione principali eventi nel settore vitivinicolo ed enogastronomico quali meeting aziendali, matrimoni e festival.</p> <p>Gestione di grandi gruppi di persone, degli spazi e delle varie attività proposte dalla cantina (degustazioni, visite e attività di intrattenimento o di team building).</p> <p>Perfettamente in grado di lavorare in situazioni di stress, legate soprattutto alla gestione di situazioni impreviste o di emergenza.</p>
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	<p>SETTORE VITIVINICOLO: Analisi Sensoriale, Enologia, Tecniche di produzione del vino, Legislazione vitivinicola, Enografia mondiale, Tecnica della degustazione di vini e distillati, Abbinamenti cibo-vino, Tecniche di promozione e vendita prodotti anche tramite web e social network (FB, INSTAGRAM).</p> <p>SETTORE INFORMATICO: buon utilizzo pacchetto office (Word, Excel, Powerpoint) e utilizzo principali reti informatiche e mail.</p>
ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE	<p>OTTIMA CONOSCENZA DELLA <u>LINGUA INGLESE</u> MATURATA GRAZIE ALLE NUMEROSE ESPERIENZE E VIAGGI ALL'ESTERO (USA E IRLANDA).</p> <p>OTTIMO UTILIZZO DELLA TERMINOLOGIA SPECIFICA DEL SETTORE ENOLOGICO GRAZIE ALL'UTILIZZO COSTANTE DELLA LINGUA INGLESE ALL'INTERNO DELLE CANTINE.</p> <p>CONSEGUITE LE SEGUENTI CERTIFICAZIONI PER LA LINGUA INGLESE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - DIPLOMA TRINITY GRADE 8 - FIRST CERTIFICATE
PATENTE O PATENTI	<p>PATENTE B - AUTOMUNITO</p>
ULTERIORI INFORMAZIONI	<p>INTERESSATO AL SETTORE ENOLOGICO/ VITIVINICOLO, DISPONIBILE A TRASFERTE E TRASFERIMENTI SUL TERRITORIO.</p> <p>TESSERATO FIS (FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER).</p> <p>APPASSIONATO DI SPORT- CALCIO (OLTRE 15 ANNI DI ATTIVITÀ).</p>
ALLEGATI	<p>[su richiesta eventuali certificazioni o titoli conseguiti]</p> <p>Ai sensi del DL n. 196/2003 Autorizzo al trattamento dei miei dati personali.</p> <p>In fede, Piccolo Andrea</p>