



CONTATTI

Via Roma, 37/4 Dosson di Casier (TV)

+351 774 5723

gaiaserafini95@gmail.com

Patente:B

COMPETENZE

Sommelier: Livello avanzato

Inglese: Esperto

GAIA SERAFINI

Sommelier con oltre 5 anni di esperienza nel settore alberghiero, con recente esperienza all'estero.

PERCORSO PROFESSIONALE

Head Sommelier

Roganic (1* Michelin)-5-7 Blandford St, Marylebone, W1U 3DB, Londra

giu 2019/lug 2020

- Gestione completa del settore beverage del ristorante (cocktail, mocktail, lista del vino, acqua e abbinamenti cibo-vino)
- Gestione del sommelier team
- Organizzazione di training per tutto lo staff
- Uso di fnb office
- Diretto rapporto con fornitori
- Gestione dell'inventario
- Stretta collaborazione con il Restaurant Manager

Assistant Head Sommelier

Roganic (1* Michelin)-5-7 Blandford St, Marylebone, W1U 3DB, Londra

gen 2018/giu 2019

- Stretta collaborazione con Head Sommelier per la gestione della carta dei vini, cocktail e mocktail
- Responsabile di una sezione nel ristorante durante il servizio
- Organizzare gli ordini settimanali con fnb office
- Preparazione della mise en place giornaliera per il servizio e supervisione dello staff
- Supportare Head Sommelier nella svolta dell'inventario

Senior Sommelier

Fera at Claridge's (1*Michelin)-41 - 43 Brook Street, Westminster Borough, W1K 4HJ, Londra
ott 2017/gen 2018

- Responsabile di una sezione nel ristorante durante il servizio
- Gestione dei sommelier
- Organizzazione di training per tutto il team
- Preparazione della mise en place giornaliera per il servizio
- Prendere ordini del vino nella propria sezione e non
- Aiutare il senior team nell'eseguire lo stocktake

Sommelier

Fera at Claridge's (1*Michelin)-41 - 43 Brook Street, Westminster Borough, W1K 4HJ, Londra
mag 2016/ott 2017

- Preparazione della mise en place giornaliera per il servizio
- Supportare Senior Sommelier nel servizio
- Aiutare nell'eseguire lo stocktake

Commis Sommelier

Hotel Bath Priory-Weston Road, Bath, BA1 2XT, Bath
giu 2015/mar 2016

- Supportare Head Sommelier nel servizio
- Preparazione della mise en place giornaliera per il servizio, sala e bar
- Aiutare nell'eseguire lo stocktake
- Supportare l'Head Bartender (servire ed eseguire cocktail)

Commis Sommelier

Inkiostro (1*Michelin)-Via San Leonardo 124, 43122, Parma
dic 2014/mag 2015

- Supportare il Sommelier nel servizio
- Supportare lo chef de rang nel servizio
- Preparazione della mise en place giornaliera per il servizio e della pulizia del locale

FORMAZIONE

2013-2014

Diploma di tecnico ai servizi della ristorazione

IPSSAR "Massimo Alberini"-Lancenigo di Villorba (TV)

2013-2014

Laurea

Associazione Italiana Sommelier-Treviso

- Corsi di Viticoltura, Enografia nazionale ed internazionale ed abbinamento cibo vino

2017

2 livello

WSET (Wine and spirit education trust)-Londra

- Viticoltura, vinificazione, enografia mondiale, abbinamento cibo vino e distillati

2019

Introductory e Certified

Court of Master Sommeliers- Londra

- Vinificazione, Viticoltura, enografia mondiale, servizio del vino, degustazione alla cieca

LINGUE PARLATE

- **Italiana:** Madrelingua
- **Inglese:** Fluente