

CURRICULUM VITAE

PIERA MADE'
Via Malè 11 - 20024 Garbagnate Milanese
piera.made@gmail.com
Nazionalità Italiana - nata il 27/01/1980



Sono commerciale nel settore vinicolo, sommelier e organizzatrice di eventi aziendali. Negli ultimi anni ho acquisito competenze tecniche e trasversali nella gestione dei rapporti professionali con la clientela e con i collaboratori. Ho spiccate doti in ambito relazionale. Sono fortemente convinta che i rapporti umani siano fondamentali al fine di stabilire una connessione veritiera e di fiducia con le persone. Miro ad una costante crescita personale e professionale in ambito marketing e commerciale, in particolare nella realizzazione e creazione di eventi mirati al settore in cui opero e nella gestione dei partner e customers con un ruolo di responsabilità.

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Data
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Marzo 2019 - oggi

Tenuta del Buonamico s.r.l.

*Azienda Vinicola
Commerciale*

Responsabile vendite area Milano e provincia. Costruzione e sviluppo del mercato milanese. Assistenza al cliente. Gestione di collaborazioni e partnership mirate alla valorizzazione del brand. Realizzazione di eventi e degustazioni presso i clienti.

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Data
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dicembre 2017 - Giugno 2018

Dalla Corte S.r.l.

*Macchine per caffè
Event Manager*

Creazione e sviluppo di eventi, fiere, meeting in piena autonomia, dalla gestione del budget dedicato, alla scelta di luoghi e agenda delle giornate, con la gestione di 5 collaboratori. Realizzazione e progettazione stand. Gestione e realizzazione progetti legati alla sponsorizzazione dei prodotti. Supervisione sull'impiego delle figure "ambasciatori dell'azienda", con supporto logistico e controllo spese.

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Gennaio 2010 - Dicembre 2014

Azienda Agricola Montauto, Toscana

*Settore Vinicolo
Direttore Commerciale - Sommelier Professionista*

Responsabile vendite area Grosseto e provincia, formazione e affiancamento venditori, incremento vendite area Milano e provincia, responsabile estero, Realizzazione di eventi e degustazioni sia in ambito aziendale che in collaborazione con altre realtà.

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Gennaio 2008 - Dicembre 2009 - Gennaio 2015 - Novembre 2017

Aspi (Associazione della Sommelierie Professionale Italiana), "Da Vittorio" Rrelaix & Chateau 3° stelle Michelin, Hotel Terme di Saturnia leading Hotel, Camping Free Beach Catering Umberto Zanassi, Catering Doma, Sommelierie e ristorazione

Sommelier e Barman, Responsabile Catering e Realizzazione Eventi

Responsabile eventi, degustazioni e meeting, public relation; seguendo in particolare la parte marketing, commerciale e le partnership. Formazione di giovani sommelier in ambito lavorativo. Gestione e ricerca di nuovi prodotti per l'ampliamento della carta dei vini. Gestione del personale. - Evento importante ottobre 2008 "Piccoli e grandi viticoltori italiani di qualità"

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

Ottobre 2001 - Settembre 2007

A.I.S. – Sede Centrale (MI)

*Associazione Italiana Sommeliers
Assistente del responsabile nazionale*

• Principali mansioni e responsabilità

Oltre alle mansioni di segreteria (contatti con i soci, vendita front desk, reperimento alberghi e voli aerei, preparazione materiale per riunioni di Giunta Esecutiva e Consiglio Nazionale A.I.S.) seguivo in tutte le trasferte il responsabile nazionale per eventi e riunioni.

Tra le principali mansioni svolte mi sono occupata di:

- contatti diretti con produttori delle aziende vinicole di tutta Italia e dei dirigenti di Ente Fiera Verona e Milano per l'organizzazione di Vinitaly e MiWine
- organizzazione di manifestazioni ed eventi, tra cui Vinitaly (contatti con le aziende per scelta prodotti da inserire nelle degustazioni), MiWine, Fiera del Novello; congresso A.I.S.
- organizzazione e ideazione degustazioni a tema
- collaborazione nell'organizzazione dei concorsi A.I.S., Miglior Sommelier d'Italia, "Innovazione nella professione" e "La ricerca dell'eccellenza"

Ho seguito le relazioni esterne, lavorando a stretto contatto con la mia capo ufficio nel rapporto con i dirigenti delle maggiori aziende ed Enti fiere d'Italia per la pianificazione e realizzazione di principali eventi eno-gastronomici. Sono stata responsabile del settore pubblicità all'interno della rivista associativa "DeVinis". Nel corso del 2004-2005 ho collaborato con la televisione privata Night & Day TV, in qualità di sommelier ufficiale all'interno del programma eno-gastronomico CucinOOne, registrando e collaborando alla realizzazione delle puntate sull'abbinamento cibo-vino, in onda sui programmi SKY e su varie reti private nazionali ed estere.

Nel luglio 2006 e nel maggio 2007 ho inaugurato le navi della Compagnia Costa Crociere "Serena" e "Concordia", organizzando il lavoro dei sommelier in stretto contatto con la dirigenza Costa.

• Tipo di impiego

• Principali mansioni e responsabilità

Esperienze Estere

- Agosto 2008 - *Chef Sommelier di casa Italia presso lo spazio riservato alla degustazione vini, durante lo svolgimento delle Olimpiadi di Pechino*
- *da Ottobre a Dicembre 2007 - Gestione della cantina e del relativo approvvigionamento. Responsabile della clientela presso ristorante Panta Rei di San Francisco CA*
- Da ottobre a dicembre 2002 ho lavorato a New York presso il DB Bistro Moderne di Daniel Boulud. Mi occupavo del ricevimento dei clienti;
- Dall'ottobre 2000 all'ottobre 2001 ho lavorato presso il ristorante "Waterside Inn" (Relais & Chateaux – 3 stelle Michelin) in Bray – Londra – Inghilterra, in qualità di commis-sommelier;

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Data

2019

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Università degli studi di Milano Bicocca

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Materie volte a formare operatori in grado di integrare e ottimizzare l'offerta turistica con la realtà sociale, culturale ed economica locale. Professionisti nell'industria dell'ospitalità, nell'area dell'amministrazione e nelle organizzazioni pubbliche e private di studio e promozione del turismo, del territorio, delle sue tipicità e dello sviluppo locale.

Laurea in "Scienze del Turismo e Comunità Locale"

• Qualifica conseguita
• Livello nella classificazione nazionale

90/110

• Data

1999

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

I.P.S.S.A.R. "CARLO PORTA" di Milano

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Materie pratiche legate al settore alberghiero e della ristorazione

• Qualifica conseguita
• Livello nella classificazione nazionale

Diploma di "Tecnico dei Servizi per la ristorazione" e Diploma di "Sommelier Professionista"

85/100

• Data

1997

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

I.P.S.S.A.R. "CARLO PORTA" di Milano

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Materie pratiche legate al settore alberghiero e della ristorazione

• Qualifica conseguita
• Livello nella classificazione nazionale

Attestato di qualifica di "Addetto ai servizi alberghieri e alla ristorazione di sala bar"

71/100

Attestati e riconoscimenti

- Attestato di "Maestro dell'Espresso Junior" rilasciato da "FAEMA" e "HILLY caffè" nel febbraio 1997
- Settembre 1997 – marzo 1998 corso per educatori adolescenti "Testimoni di una promessa" organizzato dalla Diocesi di Milano
- Attestato di merito per la partecipazione al "Il Grand Prix Francoli Cup Cocktail Competition" nella categoria Long-Drink rilasciato dalla società "F.Ili Francoli S.p.A."
- Attestato di frequenza per aver partecipato al corso biennale di specializzazione per operatori di "Sommellerie" con il giudizio finale di "Buono" rilasciato dall'A.I.S. in collaborazione con l'I.P.S.S.A.R. "CARLO PORTA" di Milano rilasciato nel maggio 1999
- Attestato di abilitazione professionale di Sommelier rilasciato dall'A.I.S. nel maggio 1999
- Vigile del fuoco Volontaria maggio 2013
- Attestato alto rischio
- Premio alla Virtù Civica "Panettone d'Oro" 2015

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

PRIMA LINGUA
ATRE LINGUE
ATRE LINGUE

Italiano
Inglese: Lettura: Buona - Scrittura: Buona - Espressione Orale: Buona
Francese: Lettura: Avanzata - Scrittura: Media - Espressione Orale: Avanzata

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE

Buone capacità relazionali, comunicative. Flessibilità e spirito di adattamento, nonché un'elevata capacità di lavorare in team per obiettivi. Propositiva e potenzialmente disponibile ad intraprendere nuovi percorsi formativi per accrescere professionalmente. Problem solving, gestione dello stress, flessibilità, automotivazione. Ottime capacità organizzative e creative. spiccate doti per la gestione degli eventi. Ottima capacità di ascolto e apprendimento, determinazione e dedizione al lavoro.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Sistemi operativi Windows: buona conoscenza, Word, Excel: buona conoscenza, Internet e Posta Elettronica (Outlook): buona conoscenza, Programmi grafici.

PATENTE O PATENTI

A - B

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE (art. 46 e 47 D.P.R. 445/2000)

Il/la sottoscritta Made' Piera, consapevole che le dichiarazioni false comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiara che le informazioni riportate nel seguente curriculum vitae, redatto in formato europeo, corrispondono a verità: