CURRICULUM VITAE

Fabrizio Di Mauro
+393386520271 - fdm@colosseo.org

INFO PERSONALI

Luogo di Nascita:	Roma	Skype:	fabriziodimauro
Data di nascita:	30/08/1972	stato civile:	celibe
Residenza:	Via delle Cornacchiole 165	Nazionalita:	italiana
	00178 Roma, Italia	E-Mail:	fdm@colosseo.org
Cellulare:	(+39) 3386520271	Sito Web:	www.fabriziodimauro.org

EDUCAZIONE

1991	Diploma presso il liceo francese Chateaubriand di Roma
1992-1996	Studi Informatici presso La Sapienza, Certificazioni professionali e qualifiche tecniche.
1997	Diploma di Sommelier Europeo presso l'AIS e attività di servizio presso i Gruppi servizi AIS

ATTIVITA LAVORATIVE

1997-2007	Analista Sistemista presso la SNEM spa (www.snem.it)
2002-oggi	Docente di corsi di Sommelier a professionisti e non addetti del settore (www.sommelierexpress.org)
2007-oggi	Manager, responsabile amministrativo e Sommelier presso ENOTEMA C&C srl (www.aitrescalini.org) nell'enoteca AI TRE SCALINI di Via Panisperna
2008-2010	Startup e Manager Enoteca La Passatella in Piazza Sonnino.
2017-2018	Amministrazione e IT Manager presso la LINK2EAST srl.

CONOSCENZE LINGUISTICHE

ITALIANO: lingua materna

INGLESE: buono

FRANCESE: ottimo

SPAGNOLO: buono

ATTIVITA EXTRA

1998-2003	Presidente dell'Associazione degli ex alunni del liceo francese di Roma
2002	Inizio attività sociali per l'Africa con il progetto MenoMali (www.colosseo.org/menomali)
2005	Fondatore e tesoriere dell'Associazione ONLUS Roma Capitale Mondiale per l'Acqua (www.rcma.it), per il fundraising per progetti legati all'Acqua e alla Sanità.
2009	Pubblicazione di "I Nasoni di Roma" (www.colosseo.org/nasoni) per la sensibilizzazione dei problemi dell'Acqua.
2012	Inizio attività extra-alberghiere di Casa Vacanze

COMPETENZE

COMUNICAZIONE	Grande capacità nel lavoro di gruppo. Conoscenza a fondo e dal punto di vista aziendale dei Social Network. Relazioni interpersonali facilitate da una buona diplomazia. Promozione dell'attività usando i canali digitali e quelli classici.
INFORMATICHE	Conoscenza del processo di gestione e archiviazione informatica nonché la parte tecnica informatica. Conoscenza delle migliori piattaforme per la gestione Cassa e Ordini in Sala. Ottimizzazione dei processi informatici per gli Ordini e Food Cost. Conoscenza di tutte le applicazioni base sia su PC che su Mac.
SERVIZIO	Consulente Gestionale, Direttore di Sala, Sommelier, Organizzazione Eventi, Logista.
PATENTE	Categoria A/B, auto e moto munito.