



SERVIZIO DI CONSULENZA GESTIONALE

Fabrizio Di Mauro

+393386520271 - fdm@colosseo.org

Offro servizi di consulenza indirizzati ai proprietari e gestori di locali pubblici come ristoranti, enoteche, bar e altre attività ricettive.

La mia esperienza, sviluppata negli ultimi 15 anni, non solo nel settore Food and Beverage, mi permette di individuare i punti critici e i bisogni che si possono presentare in tali attività e sono in grado quindi di proporre le migliori soluzioni, sia dal punto di vista razionale che economico. Questa esperienza è il frutto di un percorso lavorativo che ha coperto svariati campi, per tanto, di seguito, trovate elencati al dettaglio i **SERVIZI DI CONSULENZA** che potrebbero esservi utili per sfruttare al meglio tutte le opportunità che possono presentarsi nella vostra struttura e che spesso sono invece vissute come perdita di tempo e denaro:

GESTIONE AMMINISTRATIVA

- **RAPPORTI CON IL COMMERCIALISTA E LA BANCA** al fine di creare un interscambio dei dati fiscali per evitare sanzioni, che spesso sottovalutate, finiscono per gravare sulla gestione finanziaria dell'attività e per non perdere di vista preziose opportunità di agevolazioni bancarie spesso non pubblicizzate.
- **RAPPORTI CON GLI ENTI ISTITUZIONALI** (Comune, Equitalia, Agenzia delle Entrate..) creando una gestione delle scadenze amministrative e un pronto intervento presso gli Enti stessi a fronte di una comunicazione spesso incomprensibile.
- **RAPPORTI CON I FORNITORI** di servizi e di prodotti, dalla ricerca del miglior offerente, basata sul **FOOD COST**, alla gestione del **PAGAMENTO** degli stessi.
- **PROMOZIONE DELL'ATTIVITA' E EVENTI** in linea con i più innovativi strumenti digitali e di comunicazione.

ENOLOGIA

Sommelier Professionista AIS dal 1997.

- **FORMAZIONE DEL PERSONALE**, tenendo di persona corsi sul vino e sul servizio stesso al fine di insegnare cosa e come vendere i prodotti e un migliore servizio stesso.
- **CANTINA E MAGAZZINO** al fine di ottimizzare gli spazi e velocizzare il Servizio in sala è fondamentale una cantina ben organizzata, che tenuta sempre sotto controllo, consente la gestione di carichi e scarichi, ottimizza il FOOD COST, evita inutile stoccaggio e garantisce il costante rispetto delle vigenti normative HACCP.

INFORMATICA

Analista Sistemista per 10 anni all'interno di una società che si occupa di analisi dati e archiviazione documenti, strettamente collegati al mondo della pubblica amministrazione e a quello delle banche.

- **GESTIONE AMMINISTRATIVA** dalla contabilità di base, con la gestione del relativo **SCADENZIARIO**, all'archiviazione delle fatture e documentazione prevista dalla legge e la relativa **ANALISI DATI** con una rendicontazione grafica mensile al fine di poter analizzare insieme, al meglio, l'andamento dell'attività in tutte le sue sfaccettature e intervenire per tempo in caso di difficoltà.
- **GESTIONE SERVIZI TECNOLOGICI** con la scelta e gestione del miglior Sistema di Cassa, sistema di Video Sorveglianza, e servizi di Telecomunicazioni e altri ed eventuali servizi terzi.

CURRICULUM VITAE

Fabrizio Di Mauro

INFO PERSONALI

Luogo di Nascita:	Roma	Skype:	fabriziodimauro
Data di nascita:	30/08/1972	stato civile:	celibe con 2 figli
Residenza:	Via delle Cornacchiole 165 00178 Roma, Italia	Nazionalita:	italiana
Cellulare:	(+39) 3386520271	E-Mail:	fdm@colosseo.org
		Sito Web:	www.fabriziodimauro.org

EDUCAZIONE E FORMAZIONE

1991	Diploma presso il liceo francese Chateaubriand di Roma
1992-1996	Studi Informatici presso La Sapienza, Certificazioni professionali e qualifiche tecniche.
1997-2007	Analista Sistemista presso la SNEM spa (www.snem.it)
1997	Diploma di Sommelier Europeo presso l' AIS e attività di servizio presso i Gruppi servizi AIS
1997-2007	Servizi di Sommelier e Cameriere presso ristorante La Piazzetta di Roma e altri occasionali.
2002-oggi	Docente di corsi di Sommelier a professionisti e non addetti del settore (www.sommelierexpress.org)
2007-oggi	Sommelier, Manager e responsabile amministrativo 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.

CONOSCENZE LINGUISTICHE

ITALIANO: lingua materna	INGLESE: buono
FRANCESE: ottimo	SPAGNOLO: buono

ATTIVITA

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.
PATENTE	Categoria A/B, auto e moto munito.