



Fagioli Valeria
Nata il 21 Novembre 1986
Nazionalità Italiana
Residente in 342/2 Gilmerton Road EH17 7PU
Edimburgo, Scozia, Regno Unito
Cell 0044 7551261154
E mail valeria_fagioli@yahoo.it

ESPERIENZE LAVORATIVE

- Da Aprile 2014 ad oggi
Assistant General Manager presso **WHIGHAMS WINE CELLAR** (Edimburgo, Scozia, Regno Unito)
Wine Bar, Whisky & Gin Bar, Pub, Ristorante
Servizio del cliente ai tavoli e al bancone, bartender, apertura e chiusura del locale, responsabile training nuovi membri staff, ordini, gestione prenotazioni individuali e gruppi, organizzazione turni staff di sala e bar, assistenza al General Manager nello svolgimento dei suoi compiti giornalieri.
- Da Marzo 2013 ad Aprile 2014
Supervisor presso **TASTE OF ITALY** (Edimburgo, Scozia, Regno Unito)
Ristorante Italiano, caffetteria, pizzeria, take away
Accoglienza clienti, servizio ai tavoli e al bancone, barista, gestione della cassa, training nuovi membri staff.
- Da Novembre 2010 a Dicembre 2012
Cameriera e Sommelier presso **CASTELLO DI MONTIGNANO ****** (Massa Martana -PG- Italia)
Relais, Spa e Ristorante (à la Carte e banchettistica)
Gestione della carta dei vini, servizio *à la Carte* presso il ristorante dell'Albergo, coordinatrice di sala in occasione di eventi e banchetti.
- Da Ottobre 2008 a Luglio 2009
Cameriera e Bartender presso **NON C'ERA** (Case Bruciate -PG- Italia)
Brasseria e Birreria
Servizio ai tavoli e al bancone, organizzazione turni dello staff di sala e bar, apertura e chiusura del locale.
- Da Agosto a Ottobre 2006
Chef de Rang presso **RELAIS TODINI ******* (Todi -PG- Italia)
Relais, SPA e Ristorante (à la carte e banchettistica)
Responsabile del servizio Prime Colazioni, Chef de Rang durante il servizio *à la Carte* presso il ristorante dell'albergo.

- Da Gennaio a Luglio 2006
Cameriera presso **JULIUS CAESAR RESTAURANT** (New Castle Upon Tyne, UK)
Ristorante Italiano
Accoglienza clienti, servizio ai tavoli
- Da Giugno a Settembre 2003
Commis di Sala presso **RELAIS TODINI ******* (Todi -PG- Italia)
Relais, SPA e Ristorante (à la carte e banchettistica)
Commis di Sala durante il servizio *à la Carte* presso il ristorante dell'albergo, servizio Prime Colazioni.
- Dal 2000 al 2013
Collaborazioni occasionali con **esercizi ristorativi della zona** e con **l'Associazione Italiana Sommelier** in occasione di eventi enologici di rilievo.

STAGE FORMATIVI

- Da Maggio a Luglio 2009
Tirocinio tramite Università degli Studi di Perugia nella posizione di
Assistente Receptionist presso **LE SILVE DI ARMENZANO ****** (Assisi -PG- Italia)
Albergo diffuso e Ristorante (à la Carte e banchettistica)
- Da Ottobre 2005 a Maggio 2006
Tirocinio tramite IPSSAR Assisi nella posizione di
Assistente barista presso il **CAFFÉ DI PERUGIA** (Perugia, Italia)
Bar, Caffetteria, Ristorante
- Da Novembre 2003 a Maggio 2004
Tirocinio tramite IPSSAR Assisi nella posizione di
Commis di Sala presso **LA POSTA DEI DONINI ****** (San Martino in Campo -PG- Italia)
Albergo, SPA e Ristorante (à la Carte e banchettistica)
- Maggio 2003
Tirocinio tramite IPSSAR Assisi nella posizione di
Commis di Sala presso **RELAIS TODINI ******* (Todi -PG- Italia)
Relais, SPA e Ristorante (à la Carte e banchettistica)

ISTRUZIONE SUPERIORE ED ACCADEMICA

- Dall'Anno Accademico 2006/2007 all'Anno Accademico 2010/2011
"Economia e Gestione dei servizi Turistici" di Assisi, Università degli studi di Perugia
Economia, Management, Diritto, Informatica, Lingua Inglese, Lingua Spagnola
- Dall'Anno Scolastico 1999/2000 all'Anno Scolastico 2004/2005
Istituto Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione, Assisi
Diploma finale, punteggio 100/100
Sala Bar, Cucina, Ricevimento, Economia, Gestione dei servizi turistici, Diritto, Principi dell'alimentazione, Lingua inglese e francese

FORMAZIONE PERSONALE E PROFESSIONALE

- Marzo 2017
"Alcohol Licence" presso il comune di Edimburgo
Diploma finale e acquisizione "Licenza Personale Somministrazione Alcolici"
Vendita e somministrazione bevande alcoliche secondo le normative vigenti in Scozia
- Aprile 2016
WSET (Wine and Spirit Education Trust) Edimburgo
Diploma finale, punteggio 98/100
Conoscenza del prodotto vino, della sua provenienza, delle principali regioni vitivinicole europee e del mondo, caratteristiche dei principali vini da loro prodotti, tecniche di degustazione.
- Aprile 2013
Floor, Edimburgo
Esame finale
Studio delle normative igienico sanitarie in vigore in Scozia
- 2012
Corso HACCP, Perugia
Esame finale
Studio delle normative igienico sanitarie europee
- 2011
Wall Street Institute, Perugia
Corso di lingua inglese (parlata e scritta)
- Da Ottobre 2003 a Marzo 2005
Corso AIS (Associazione Italiana Sommelier) delegazione di Assisi
Diploma finale con acquisizione qualifica di "Sommelier Professionista"
Studio del vino, le sue caratteristiche, tecniche di degustazione, regioni vitivinicole italiane, studio dei principali prodotti gastronomici e loro abbinamento al vino, gestione della cantina, organizzazione della carta dei vini, servizio del vino a tavola.

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

- LINGUE: Italiano (madrelingua)
Inglese (ottimo)
Francese (base)
Spagnolo (base)
- CAPACITÀ RELAZIONALI: ottima capacità di inserimento in gruppo, gestione del team secondo le necessità del momento, leadership.
- COMPETENZE ORGANIZZATIVE: elevata capacità di problem solving, gestione dell'imprevisto, buona organizzazione del tempo, del budget e delle risorse umane a disposizione.
- COMPETENZE TECNICHE: conoscenza base del pacchetto Office, Internet e Social Media. Patente B.