



## Curriculum vitae



### Informazioni personali

**NOME / COGNOME**

**INDIRIZZO**

**TEL**

**FAX**

**E-MAIL**

**NAZIONALITÀ**

**DATA DI NASCITA**

**SESSO**

**Chiara Fallarini**

Via G. Donizetti 16, 28069, Trecate (NO)

chiara96ny@gmail.com

Italiana

21/02/1996

Donna

### Esperienza professionale

**DATE**

**RUOLO**

**AZIENDA / INDIRIZZO**

Giugno 2013 - agosto 2013

Commis, room service, banchetti e coffe break

Hotel & Residence Restaurant "Ai giardini" SPA, Lugano (CH)

**DATE**

**RUOLO**

**AZIENDA / INDIRIZZO**

Giugno 2014 - agosto 2014

Gestione del bar dell'hotel

Hotel Catipitpl, San Mauro Mare (FC)

**DATE**

**RUOLO**

**AZIENDA / INDIRIZZO**

Ottobre 2016 - marzo 2017

Outsourcing, telemarketing, direct marketing, promozioni, sondaggi e ricerche di mercato

Cloud Care srl, Novara (NO)

**DATE**

**RUOLO**

**AZIENDA / INDIRIZZO**

Giugno 2018 - agosto 2022

Gestione del banco, servizio alla clientela e gestione cassa

Gelateria Dolcefreddo, Trecate (NO)



## Curriculum vitae

<b>DATE</b>	Settembre 2022 - Gennaio 2024
<b>RUOLO</b>	BDC, adetta al servizio accettazione nell'area di assistenza post-vendita
<b>AZIENDA / INDIRIZZO</b>	STAV spa, Vigevano (PV)
<b>DATE</b>	Gennaio 2024- attuale
<b>RUOLO</b>	Consulente service con conseguimento di Assessment Service KIA
<b>AZIENDA / INDIRIZZO</b>	Autotorino spa, Novara

### Istruzione e formazione

<b>DATE</b>	2010 - 2015
<b>QUALIFICA CONSEGUITA</b>	Diploma di maturità
<b>STUDI PRINCIPALI</b>	Scienza applicata del cibo e delle attrezzature, conoscenza di diritto ed economia in ambito lavorativo, lingue straniere quali inglese e tedesco, scienza degli alimenti, microbiologia e fisica applicata
<b>ISTITUZIONE</b>	Istituto alberghiero "Erminio Maggia", Stresa (VB)
<b>DATE</b>	2015 - 2016
<b>QUALIFICA CONSEGUITA</b>	Diploma di professionista di Sala Assistant Restaurant & Bar Manager & Sommelier AIS
<b>STUDI PRINCIPALI</b>	Corso approfondito sulla gestione della sala di un ristorante stellato, sommelier AIS con diploma ed entrata in associazione e corso AIBES

<b>ISTITUZIONE</b>	Alma - la scuola internazionale di cucina, Colorno (PR)
<b>LINGUA PARLATA</b>	Italiano
<b>ALTRE LINGUE</b>	Italiano, inglese, tedesco
<b>COMPETENZE COMUNICATIVE</b>	Possiedo ottime capacità nel relazionarmi con clientela e non possiedo difficoltà nell'integrarmi. Ottime capacità nel team work, problem solving e senso del dovere.
<b>COMPETENZE GESTIONALI E ORGANIZZATIVE</b>	Buone competenze organizzative acquisite, gestione di prenotazione ed assegnamento.
<b>COMPETENZE PROFESSIONALI</b>	Gestione sala e banco bar completa, compilazione di bolle, presa appuntamenti e carico di lavoro. Gestione autonoma della cassa e magazzino.
<b>COMPETENZE DIGITALI</b>	Buon uso dei sistemi informatici, pacchetto office