

Sono un bar director, guidato a realizzare un grande sogno, quello di dirigere un bar di livello internazionale.

Credo che le esperienze precedenti abbiano aumentato la mia capacità organizzativa di raggiungere importanti obiettivi nella vita e nell'azienda per cui lavoro. Sono 30 anni che faccio il Barman in strutture di lusso in Italia e all'estero. Spesso risiedo in cocktail party di design, in musei internazionali e case private di nobile famiglie con cocktails d'autore. Inoltre sono sempre informato per le nuove tecniche di servizio, grazie alla mia rubrica di cocktail d'autore che ho da 13 anni sul quotidiano italiano Corriere del Veneto, inserto del Corriere della Sera.

Work Experiences

Taverna la Fenice (Venice) : BarDirector

From 6 July 2012 to today;

Hotel Bauer *****L (Venice) : Head Barman

1 september 2003 to 30 June 2012;

Grand Hotel Miramonte Majestic ***** (Cortina d'Ampezzo): Head Barman

December 1999 to 30 August 2003;

Hyde Park Hotel ***** (London): Barman

February 1999 to December 1999;

Parck Hotel Victoria ***** (Cortina d'Ampezzo): Barman

July 1997 to January 1999;

Gran caffè Saicaf (Bari) and BarPerulli Qualified Barista;

1990 to 1997

Education

Bar Manager IBA-AIBES John White Course bartending (Karlovy Vary) ;

ITC Vivante (Bari) : Ragioniere è perito commerciale;

Master Training Masters several leading companies in the sector in Italy and Europe;

Master of sales and marketing with the professor Roberto Provana.

Other information

Participation as a finalist in various national and international cocktail competitions and master training.