



Fabrizio Terzi

Curriculum Vitae

Informazioni Personali

Nome: **Fabrizio Terzi**
Indirizzo: Bergamo
Telefono: (+39) 351-7883838
E-mail: info@fabrizioterzi.eu
Nato il: Φ / Φ / 1980

– DESTINATARIO DOTE UNICA REGIONE LOMBARDIA –

Esperienze Professionali

- 2020 - Oggi **Fermo per Pandemia COVID19**
- 2019 **Responsabile Bar**, *stagione estiva*, **Hotel Relais des Glaciers 4***, Champoluc.
- 2018 **Responsabile Bar**, *stagione estiva*, **Hotel DuLac 4***, Limone sul Garda.
- 2017 **Chef de rang**, *stagione estiva*, **Agriturismo Ferdy**, Bergamo.
- 2016 - 2017 **Chef de rang**, *ristorante*, **Taverna Valtellinese**, Bergamo.
- 2014 - 2015 **Chef de rang**, *nave da crociera*, **Sibourne Spirit**, Singapore (SGP).
- 2012 - 2013 **Chef de rang**, *The Leading Hotel*, **Palazzo Versace 5***, Australia (AU).
- 2010 - 2012 **Assistente Food & Beverage**, **Grand Hotel 5* Marriot Resort**, (U.S.A).
- 2009 - 2010 **Bartender**, *cocktails Bar*, **Le Iris American Bar**, Bergamo.
- 2008 - 2009 **Bartender**, *cocktails Bar*, **Dry Martini Bar**, Barcelona (ES).
- 2007 - 2008 **Bartender**, *Ritz-Carlton*, **Arts Hotel 5***, Barcelona (ES).
- 2006 - 2007 **Bartender**, *Club privato*, **Morton's Club**, Londra (UK).
- 2005 - 2006 **Bartender**, *The Leading Hotel of the World*, **Halkin Hotel 5***, Londra (UK).
- 2003 - 2005 **Bartender**, *Autograph Collection*, **St. Ermines jolly Hotel 4***, Londra (UK).
- 2003 **Commis di bar**, *stagione estiva*, **Villa del Sogno 5***, Gardone Riviera.
- 2000 - 2002 **Barista**, *locale storico*, **Balzer**, Bergamo.
- 1997 - 1999 **Magazziniere**, **Arti Grafiche S.P.A**, Bergamo.

Educazione

1995 - 2000 **Diploma di Perito Informatico**, I.T.I.S. "Pietro Paleocapa", 87/100.

Certificati di formazione

- 2021 **Fondazione Et-Labora - Corso di Logistica e Magazzino 4.0**, 150 ore.
- 2011 **Programma di formazione alberghiera**, HRC International, Point Clear (U.S.A).
- 2010 **Corso 5 stars diamond service**, The American Academy of Hospitality sciences.
- 1997 **Corso Barman**, promosso dalla camera di commercio Bg.

Programmi formativi completati

- 2021 **British Columbia University - UBCx**, [Abilitazione per l'insegnamento online](#).
- 2018 **Co-Autore del libro**, "Peeragogy", [Tecniche per l'apprendimento peer-to-peer](#).
- 2016 **MITx - Massachusetts Institute of Technology**, [Design Educational Technology](#).
- 2015 **McGill University GROOCx**, [Social Learning for Social Impact](#).
- 2014 **Stanford Edx MOOC**, [Open Knowledge Changing the Global Course of Learning](#).

Membro associato federazione Barman I.B.A.

- 2003 **1° - Classificato "Calvados Competition" U.K.B.G. Londra.**
- 2003 **4° - Classificato "finale nazionale" United Kingdom Bartenders Guild.**

Langue straniere

Inglese	Avanzato	<i>Conversazione e scrittura fluente</i>
Spagnolo	Avanzato	<i>Conversazione fluente</i>
Portoghese	Intermedio	<i>Buona Comprensione orale</i>

Punti di forza

- Orientamento al servizio
- Coordinamento delle attività
- Comunicazione efficace
- Gestione delle risorse umane
- Gestione delle risorse e materiali
- Identificazione e risoluzione dei problemi

Interessi

Food & Beverage Cost Control	Pianoforte - Chitarra
e-Learning	Skydiving

Patente

B Automunito



Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.