



PROFILO

Luca, 30 anni.

Mi definisco una persona con un'alta autodisciplina e molto determinata.

Amo far crescere gli altri e soprattutto me stesso.

Cerco sempre d'influenzare positivamente le persone che ho affianco, per questo adoro lavorare in team.

Mi reputo una persona con un'alta comprensione in grado di sentire e percepire i bisogni degli altri.

SOFT SKILL

Lavoro di squadra

Problem solving

Adattabilità

Empatia

CONTATTI

TELEFONO:

3270141086

WEB:

www.instagram.com/lucaradatti/

www.linkedin.com/in/radatti-luca

INDIRIZZO DI POSTA ELETTRONICA:

lucaradatti.dev@gmail.com

LINGUE

Italiano: Madre lingua

Inglese: A2

LUCA RADATTI

Front End Developer

ESPERIENZE PROFESSIONALI

Pasticceria Iezzi Rossana S.r.l., San Vito Chietino (CH)

07/2016 – Ad oggi

- Barman responsabile
- Accoglienza della clientela
- Responsabile della creazione di cocktail list
- Gestione delle risorse umane

"Giole" Bar Pizzeria, San Vito Chietino (CH)

06/2014 – 06/2016

- Accoglienza della clientela
- Gestione della cassa e dei pagamenti
- Barman
- Cameriere

"Aldebaran da Rocco" Ristorante di pesce, San Vito Chietino (CH)

06/2013 – 11/2013

- Accoglienza della clientela
- Cameriere

"Beach Service" Bar Pizzeria, San Vito Chietino (CH)

06/2012 – 09/2012

- Accoglienza della clientela
- Cameriere
- Barman

"Lungomare di Gualdo" Frittereria di Pesce, San Vito Chietino (CH)

06/2011 – 09/2011

- Accoglienza della clientela
- Cameriere

CERTIFICAZIONI

09/2022 – **"Espresso alla perfezione"** con Università del Caffè per Illy

5/2021 - **1° livello del corso da Sommelier "Qualifica di assaggiatore di vino", con "Assosommelier".**

HOBBY

Musica
Arte
Viaggi
Fitness

4/2021 - **Corso Vendite** svolto da “ OSM open source management” in **Giulianova**.

11/2020 - **Corso Leadership Base** svolto da “OSM open source management” in **Giulianova**.

09/2020 - **Webinar “Liquori e Tinture Aromatiche home made”** con **Giovanni Ceccarelli (Drink Factory)**

Dal 15/6/2020 al 15/7/2020 - **Masterclass Online “ Drink Fruit”** con **Federico Mastellari e Giovanni Ceccarelli (Drink Factory)**

04/2020 - **Webinar “L'anima del Drink”** con **Paola Sanna (Equilibrium Academy)**

04/2020 - **Webinar “ The Botanicals Spirits”** con **Francesco Bonazzi e Marco Russo (Equilibrium Academy)**

04/2020 - **Webinar “ Pre Batch e Sottovuoto”** con **Cocktail Solution**

04/2020 - **Webinar “Twist on Classics”** con **Federico Mastellari (Drink Factory)**

03/2020 - **Webinar “Cordial, Sherbet e Shrub”** con **Giovanni Ceccarelli (Drink Factory)**

2019 – **Corso interno aziendale di caffetteria** tenuto dalla “**Illy S.p.a.**”

2018 - **Masterclass “Whisk(e)y da tutto il mondo, dall'alchimia al bicchiere”** con **Mia Terry e Michelangelo Di Toma**

03/2018 - **Diploma American Bar** presso la “**Equilibrium Bar Service Academy”** di **Pescara (PE)**

- Titolo conferito: **Best Bartender**
- Punteggio: **616/740**

ISTRUZIONE

Master in Front End Development con **Start2impact University**
“Online”

Ottobre 2023 – Ad oggi

Istituto Tecnico Statale Commerciale e per Geometri

“**E.Fermi**” – **Lanciano (CH)**

2008 – 2013

Diploma in ragioniere perito comm.le e programmatori “progetto mercurio”

- Media: **7/10**
- Voto d'uscita: **70/100**