



## ПРЕПОДАВАТЕЛЬ КУРСА БАРМЕН

### АГОСТИНО КРУЧИТТИ

#### ОБРАЗОВАНИЕ

2013: Университет Калабрии (98/100) – Туристический менеджмент

2006: научный лицей Леонардо Да Винчи (100/100)

#### КУРСЫ И ТРЕНИНГИ:

Апрель 2019 – Бар-менеджер в Эксельсиор Отель 4\*

Декабрь 2018 – Цифровая трансформация – создание и управление цифрового маркетинга.

Октябрь 2018 – Гений за 21 день (быстрочтение, быстрое обучение, публичные выступления)

Март 2018 – безопасная езда

Март 2018 – Техника безопасности на работе

Апрель 2017 – Семинары в Martini&Rossi, Пессиионе

Октябрь 2017 – Мастер-класс Симоне Капорале – калабрийская смесь, Замок Звево Козенца

Сентябрь 2016: Gin Day, Милан

Август 2016: профессиональный курс по технике безопасности на работе.

Август 2016 – Бармастер Кампари, Кампари Милано – курс по спиртным напиткам, лаборатория коктейлей, бар-бизнес

Март 2016 – курс по аперитивам в Милане

Февраль 2016 – учебный лагерь для барменов. 3-дневный семинар от Франческо Монастери

Февраль 2016 - **Master Damoiseau**, V'art Cafè – ром, спиртные напитки

Январь 2016 – курс для администраторов отеля, 1 неделя, Реджо Калабрия

2015 год – Семинары при алкогольных заводах Bosco, Martini&Rossi, Bombay, Fabbri, Monin, Patron

Июнь 2014 – Diageo bar Academy, Катанзаро

Октябрь 2013 – Академия кофе, «ОАО Мауро», Реджо Калабрия

Май 2013 - Приготовление еды и напитков, Милан

Март 2012-Июль 2012 – «Организация собственного дела», стартап, государственный проект.

Март-май 2011 – курс повышения квалификации для барменов.

## ОПЫТ РАБОТЫ

Декабрь 2019 по настоящее время: менеджер бара и ресторана в Bahianaca-Pescetteria&Club. Организация еженедельных мероприятий для персонала по сочетанию и комбинированию продуктов питания (food pairing). Организация графика смен, создание старт-апа бара и ресторана, меню напитков и супервизия коктейль-бара. Управление соцсетями и страницами вышеуказанного заведения.

Май 2015-октябрь 2018: менеджер бара и ресторана Turque Beach Restaurant, Реджо Калабрия. Успешное управление рестораном Ristorante sul mare&Disco Club, поднял на 120 % продажи в баре и в ресторане, на 35% продажу зонтов и лежаков на пляже (по сравнению с 2015 годом), открыл и развил новый концепт мясного ресторана на пляже. Создал и с успехом управлял рабочей командой в 40 человек. Усовершенствовал меню ресторана и бара. Заведовал складом оборудования, а также контролировал качество приготовляемой в ресторане еды, бюджет, ценообразование блюд меню. Непосредственно взаимодействовал с поставщиками, определял цели.

01.10.2015 по апрель 2016: Главный бармен V`art Cafè, Реджо Калабрия. На 90 % повысил продажи коктейлей, на 20% аперитивов за счет дополнительных продаж, создание меню напитков, организация тематических мероприятий. Обучение персонала ресторанный зала и бара.

Май 2014-Октябрь 2015: Супервизор в отеле Lungomare Hotel 3\*, Реджо Калабрия. Сокращение расходов на содержание, контроль качества и управление качеством услуг, управление тарифами и оплатой, бронирование и реклама он-лайн.

Апрель 2013-май 2014: Шеф де ранг в ресторане La Luna Ribelle, Реджо Калабрия. Разработка меню, ответственный за банкеты, координация подразделений.

Октябрь 2009-март 2013: менеджер зала (начал карьеру с должности официанта) в Artessenza? Ristorante Letterario, Козенца. Банкет-менеджер, ответственный за проведение мероприятий, свадеб, обучение персонала.

Июнь 2009-октябрь 2009: Бармен в Max Bar, Тропея

Октябрь 2008-июнь 2009: Кейтеринг менеджер в Mensa Convitto Nazionale T. Campanella, Реджо Калабрия. Контроль качества блюд, расчетов, ответственный по связям с поставщиками. Контроль выполнения стандартов.

Май 2008-октябрь 2008: супервизор ресторана Trevi Village Resort 4\*, Козенца. Организация графика смен, супервизия буфета, организация и супервизия мероприятий, управление решения проблем плохого качества обслуживания.

Октябрь 2005-апрель 2008: супервизор ресторана Ullala` (начал карьеру с официанта), Реджо Калабрия. Ответственный за оборудование, график смен, за общение с клиентами.