

# FABIO ROBERTO

## INFORMAZIONI PERSONALI

Data di nascita: 11/05/89

Nazionalità : Italiana

Indirizzo: Via Vetta D'Italia 79 Andria BT cap 76123

Cellulare: +39 3889328663 E-mail: [fabio.barman89@gmail.com](mailto:fabio.barman89@gmail.com)



## PROFILO PERSONALE:

- Sono un professionista che lavora nel campo dell'ospitalità da 19 anni;
- Ho iniziato la mia esperienza nel Regno Unito, Londra come bartender nella compagnia Cipriani;
- Il mio obiettivo è quello di muovermi nel Hotel Management, aprire un proprio business;
- Sono una persona dinamica e socievole, che ama imparare nuovi compiti e condividere le proprie esperienze;

---

## **Esperienze**

---

### **10/10/2021 lavoro corrente presso " Consulente& Director" "Club 64" Via Bologna 83-85 Andria BT**

- Progettazione , design di bar, ristorante, cucina, sala privata, impianto sonoro
- Scelta e allestimento di tutto il materiale di bar, ristorante, cucina ottimizzando il massimo dei costi nella scelta delle forniture;
- Creazione della wine list, bar e restaurant menu, analizzando costi e ricavi, seguendo le nuove tendenze di mercato e di design;
- Recrutare e formare il personale iniziale, ottenendo una massima efficacia dello staff di bar e ristorante;
- Garantire la massima efficacia di prestazione e servizio del bar/ristorante attraverso l'eccellenza nelle relazioni con gli ospiti;
- Configurazione dei nuovi sistemi operativi/software inerenti al club , organizzare e richiedere tutte le licenze necessarie per l'apertura del bar ristorante,
- Sviluppare nuove strategie di targeting per implementare i profitti aziendali;

### **01/07/2018—07/10/2021 "Bar Manager" "CIPRIANI Bar-Restaurant Davies & Socialista" club Street 25 Mayfair London**

- Dimostrazione di essere un buon team leader con il mio team di gestione, fornendo soluzioni innovative, introducendo nuovi concetti, analizzando le problematiche risolutive, utilizzando un approccio costruttivo di critica sul team;
- Aumento del profitto del bar utilizzando strategie di marketing sul mercato, attraverso anche la pubblicità, caratterizzata sulla creazione di cocktails menù;

- Miglioramento della forza del team esibendo una leadership costante in situazioni di alta pressione, fornendo indicazioni e ascoltando attentamente le preoccupazioni e le idee del team;
- Altamente intuitivo con il controllo di drink/food cost e strategie di denaro, fornendo al contempo il massimo livello di soddisfazione del cliente;

**20/03/2017—30/06/2018 “Head bartender” “London Edition Hotel” 5 stelle S, Berners Tavern”  
Bar-Restaurant Berners Street 10**

- Ampia conoscenza di cocktails e nuove tecniche di miscelazione, vini e distillati;
- Trainer/Formatore sui distillati per l'intero bar team, per garantire un servizio di qualità costante per gli ospiti;
- Lanciare e creare nuovi cocktails menù per il bar;
- Esibire gli standard di comportamento per servizi di lusso a 5 stelle con membri, ospiti e collaboratori;
- Assicurare che tutte le operazioni di apertura e chiusura del bar, siano eseguite da protocollo;
- Garantire che i bartender seguano le normative di igiene e sicurezza, rispettando le leggi.

**30/11/2016—14/03/2017 “bartender” “Aquavit” Bar-Restaurant 1 Stella Michelin St James’s  
Market 1 Carlton Street Piccadilly**

- Preparazione di sciroppi homemade , bitter, tinture, infusioni;
- Grande abilità nel mixare ingredienti, per la preparazione di cocktails ed altri drinks;
- Rimpiazzare e fare il backup di spirits, bevande sodate ed analcoliche in modo corretto;
- Abile nel servire il food al bar, con conoscenza e competenza della materia, controllo pagamenti;

**07/10/2015---28/11/2016 “Bartender” “CIPRIANI” Bar-Restaurant Davies Street 25 Mayfair  
London**

- Assistere il Bar Manager nella gestione efficace del bar e assicurare se il cliente sia soddisfatto mantenendo uno standard eccezionale di consegna e professionalità;
- Intraprendere azioni positive per soddisfare gli obiettivi e i target del dipartimento bar;
- Monitorare, anticipare e reagire alle esigenze dei clienti in modo coerente, per garantire la massima efficacia e soddisfazione dell'ospite;
- Inserire nuove idee per servizi e prodotti, mantenendo competitività e vantaggi.

**11/2014---10/2015 Bar Manager “Capolinea” cocktail Bar-Restaurant – Piazza Vittorio Emanuele  
Andria (BT),Italy**

- Consulente e Bar Manager della start up del locale;
- Preparazione di cocktails con una accurata ricerca di tendenze nel settore;
- Abile nel servizio di food&beverage agli ospiti, con annesse normative e regole HCCP;

**05/2013---10/2014 “ Bartender” “Roxy Bar” bar pasticceria- Via Firenze -Andria (BT)Italy**

- Educare i clienti sulla storia di ogni singola miscela di caffè;

- Offrire dimostrazioni ai clienti sull'attrezzatura da caffetteria durante il servizio;

**05/2011----04/2013” Bartender” “Cafè Plaza”- Piazza Soffici- Andria (BT),Italy**

- Fornire ai clienti informazioni sulle miscele di caffè popolari;
- Abile nella vendita di distillati e champagne nell'area shop del bar;
- Assicurarsi che l'attrezzatura per la preparazione del caffè sia pulita, igienizzata e mantenuta correttamente su una base costante;

**10/2007----03/2011” Bartender” “Bar Ristorante Piero della Francesca”- Via Piero della Francesca - Andria (BT) Italy**

- Abile nel gestire il bar e ristorante senza la supervisione del titolare, tenendo i dipartimenti sempre in ordine, in profilo con l'identità della struttura.

**06/2007----09/2007 “Chef the rang” “Hotel Danieli”\*\*\*- Bibbione (VE) Italy**

- Provvedere all'arrivo degli invitati, facendoli accomodare ai loro tavoli, prendendomi cura del loro servizio, assicurandomi delle loro soddisfazioni.

**06/2006----09/2006 “Chef the rang” Sala Ricevimenti “Nimphaeum” - Piazza San Pio X ,Andria (BT) Italy**

- Supporto dei colleghi durante il servizio di ricevimento, assicurando che l'area office sia ordinata e pulita;

**12/2005----01/2006 “ Chef the rang” Grand Hotel Spa “Castrocaro Terme” 5 stelle(FC) Italy**

- Chef the rang, abile nella gestione della propria sezione dei tavoli e clienti, supporto e rimpiazzo dei buffet.

**04/2003----10/2005 “Commis the rang” Sala Ricevimenti “Casale Santa Lucia” – Via Monte Faraone Andria (BT) Italy**

- Commis the rang e officers, premiato dipendente dell'anno.

2

---

**FORMAZIONE SCOLASTICA, ATTESTATI**

---

- 2008 “ Diploma di scuola Alberghiero” presso la sede “IPSSAR Molfetta” Italia;
- 24 CFU abilitazione per l'insegnamento nelle scuole alberghiere;
- Eventi annuali di Formula 1 nella sede del ristorante Cipriani in Abu Dhabi;
- Corso di livello 2 su vini e distillati presso l'unica scuola internazionale WSET LONDON;

- Essential skills academy, corso di management sulla ristorazione presso Edition Hotel
- Masterclass con i Master Distiller come Macallan whiskey, Bombay Gin Hendrick's e tanti altri effettuati nella capitale londinese;
- Masterclass sui Vermouth redatto da Fulvio Piccino presso il Dock Dora di Torino.

---

#### **CAPACITÀ ADDIZIONALI**

---

Abilità linguistiche: Italiano lingua madre; Altre lingue: Inglese fluente livello C1; Patente di guida : B;  
Altre referenze disponibili su richiesta.