

VALENTINA FABBRI BIANCONE

Esperienza maturata

-Fondatrice del marchio d'impresa Different Wine

Marchio che si pone l'obiettivo di veicolare il mondo enogastronomico made in Italy attraverso i canali social (45000 follower) ed attraverso eventi nel settore ristorativo e dell'intrattenimento, formazione in scuole ed attività commerciali. Numerose collaborazioni, patrocini e sponsorizzazioni con il Comune di Roma (PROT. QA/50876 DEL 02/10/2023 ASSESSORATO AI GRANDI EVENTI, SPORT, TURISMO E MODA, EVENTO RICE 2025 IN CAMPIDOGLIO, PRESSO TERRAZZA CAFFARELLI, VILLA MIANI, ST. REGIS) e con Regione Lazio, ed in tutta Italia (TRUE SICILY, TRUE DOLOMIT).

-Amministratrice e socia della Giova srls

società che si occupa di organizzazione eventi, festival del vino, formazione

-Vincitrice del bando pubblico indetto dal Comune di Roma per la concessione demaniale del lotto relativo al Ristorante Peppino a Mare

-Wine Ambassador

-Creator di contenuti social media settore food and beverage

-Esecutrice BLSD/PBLSD

Esecutore autorizzato all'uso del defibrillatore semiautomatico esterno secondo la normativa vigente.

-Titolare del marchio d'impresa Peppino a Mare Ristorante

-Titolare dei domini internet www.peppinoamare.it e www.differentwine.it

Incarichi

-Membro di Presidenza Regionale di Impresa Donna Confesercenti

Organizzazione che promuove e sostiene azioni politico sindacali per il conseguimento delle pari opportunità

-Presidente Confesercenti Ostia- Municipio X

-Membro Di Presidenza Confesercenti Roma e Lazio

-Componente Designato per Confesercenti Lazio presso l'Osservatorio regionale sulle periferie in Prefettura

-Membro del Comitato Disabilità del Municipio X per il sostegno e l'inclusione lavorativa di persone con disabilità e per l'abbattimento delle barriere architettoniche

Istruzione

Firma

Studi classici, giuridici e nel settore della Comunicazione e social media

Introduzione al Social Media Marketing 24 ore business school

Master Social Media e Community Management 24ore business school

Laureanda in Scienze Politiche e Relazioni Internazionali

Primo livello formazione Sommelier Fisar (Federazione Italiana Sommelier Ristoratori e Albergatori)

Secondo livello formazione Sommelier Fisar (Federazione Italiana Sommelier Ristoratori e Albergatori)

Diploma Sommelier (Federazione Italiana Sommelier Ristoratori e Albergatori)

Lingue

Inglese: Conoscenza Fluente della lingua sia parlata che scritta;

Spagnolo : buona conoscenza della lingua sia parlata che scritta.

Capacità tecniche

Ottima conoscenza di Windows e del pacchetto Office

Ottima conoscenza dei software per la gestione della ristorazione

Ottima gestione campagne adv e social media

Informazioni aggiuntive

- Capacità di gestione di situazioni di emergenza e di trovare costantemente soluzioni appropriate ai diversi problemi organizzativi.
- Capacità di individuazioni e dei modi sostenibili per l'innovazione nell'ambito della società
- capacità di ottimizzare la produzione con il coordinamento delle esperienze dei singoli
- gestione canali social @ristorantepeppinoamareostia @differetwine
- capacità comunicative ed oratorie

Firma

