



INFORMAZIONI

-  Nata a Milano il 22/12/1984
-  Via A. Martinazzoli 3, Milano, MI, 20161
-  +39 339 32 33 254
-  lazzaroni.barbara@gmail.com

Fin dall'Università, ho scelto lavori che mi permettessero di esprimere la mia predisposizione al contatto con il pubblico: organizzazione di eventi, receptionist, segretaria di direzione. Le esperienze all'estero hanno contribuito a sviluppare un forte senso di adattamento e risposta agli imprevisti, flessibilità, resilienza e capacità di collaborare con persone di culture differenti dalla mia. Nel 2013, in Australia, ho scoperto la passione per il vino lavorando come responsabile visite guidate in una cantina e dopo essere rientrata in Italia mi sono diplomata sommelier. Quando penso al vino, per me è un po' come viaggiare in giro per il mondo, alla scoperta di territori inaspettati. Il mio obiettivo infatti è rendere un vino il promotore di un territorio e non solo l'accompagnamento ad un piatto. Mi propongo come Sommelier ma sono anche disponibile come Accompagnatrice Turistica per tour Enogastronomici e organizzatrice di eventi legati al vino e al cibo.

SOFT SKILLS

- Flessibilità e propositività
- Forte propensione alla vendita e passione per il mondo enogastronomico
- Capacità di collaborare in squadra ed autonomia
- Gestione imprevisti e del tempo anche in situazioni di stress
- Resilienza, senso di adattamento
- Precisione, affidabilità e senso di responsabilità
- Capacità organizzative e comunicative

Barbara Lazzaroni

Sommelier e Accompagnatrice Turistica

ESPERIENZE PROFESSIONALI

Head Sommelier *Uovo di Seppia Bistrot* Milano 11/2021- attualmente

Per l'apertura del primo Bistrot a Milano dello Chef 2*Michelin Pino Cuttaia, mi sono occupata della creazione della carta vini (circa 100 etichette), della selezione dei distributori e del pricing; ho inserito tutte le etichette nel gestionale (Selz); e mi sono occupata da zero del magazzino

- Visita a fornitori, produttori ed eventi di degustazione per aggiornamento e conoscenza di etichette da introdurre in carta
- Servizio di sommelierie in sala e suggerimento vini che facciano risaltare i piatti dello chef

Head Sommelier Ristorante *Giannino Milano* 09/2021- 11/2021

- Accoglienza clienti, presentazione e vendita vini (circa 200 etichette nazionali ed internazionali) tenendo presente l'abbinamento cibo-vino ed i gusti personali del cliente
- Gestione magazzino ed inventario (carico e scarico)
- Gestione carta vini (aggiornamento annate e prezzi, con l'obiettivo di aumentare il fatturato)
- Visita a fornitori, produttori ed eventi di degustazione per introdurre nuove etichette in carta
- Supporto in fase di allestimento/riordino sala

Head Sommelier Ristorante gourmet *AlMare*- Fano 07/2021- 08/2021

- Accoglienza clienti, presentazione e vendita vini (circa 200 etichette) rispettando gli abbinamenti cibo -vino ed i gusti personali del cliente
- Gestione magazzino e supervisione della carta (aggiornamento annate)
- Visita ai produttori per approfondire la conoscenza dei territori limitrofi

Wine Specialist Signorvino- Fidenza Village 02/2021- 04/2021

- Vendita dei vini (tra 700 etichette nazionali); accoglienza; controllo ordini e allestimento scaffali; servizio al tavolo
- Formazione costante sulle etichette e le promozioni nel punto vendita

Organizzazione eventi/tour enogastronomici - Milano 03/2020 - 10/2020

- Organizzazione tour enogastronomici atti a promuovere le eccellenze del territorio (es: organizzazione gita in bici elettrica, visita in cantine e degustazione vini nella zona dell'Oltrepò Pavese)

Sommelier FISAR Milano - Milano 08/2018 - 10/2020

- Accoglienza della clientela, presentazione e mescita vini dei produttori rappresentati ad eventi importanti come *Tre Bicchieri Gambero Rosso*, *Doctor Wine di Davide Cernilli*, *Milano Wine Week*, cene di beneficenza, degustazioni
- Assistenza e supporto ai corsisti durante le lezioni per Corsi di Sommelier

Hostess Ristorante Attimi- Heinz Beck - Milano 10/2019 - 10/2019

- Accoglienza clienti, presentazione del menu; gestione prenotazioni
- Supporto nella gestione della cantina; assistenza clienti nella scelta dei vini

Segretaria di dipartimento DLA Piper Studio Legale - Milano 02- 05/ 2019

- Gestione agenda, appuntamenti, viaggi ed eventi del Partner
- Supporto operativo alle colleghe di dipartimento

HARD SKILLS

LINGUE

Italiano: Madrelingua

Inglese: C1

Avanzato

Francese: B1

Intermedio

Tedesco: A1

Base

SOFTWARE

Software Gestionali (es. Micros Fidelio/Selz)

Ottimo

Content Management: (WordPress)

Base

Utilizzo Social Network Professionale

Base

Word

Ottimo

Power Point

Ottimo

Outlook, Gmail

Ottimo

Excel

Intermedio

CRM

Intermedio

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell'art. 13 Dlgs 196 del 30 giugno 2003 e dell'art. 13 GDPR (Regolamento UE 2016/679) ai fini della ricerca e selezione del personale.

Barbara Lazzaroni

Segretaria di Direzione Pirelli - Milano

06/2018 - 09/2018

- Gestione agende complesse, riunioni, video conferenze e viaggi internazionali per i Direttori del reparto Motorsport

Event & Marketing Manager RGA Reinsurance Group of America - Milano

05/2017 - 03/2018

- Organizzazione eventi aziendali: scelta location, negoziazione con i fornitori, coordinamento staff, creazione liste invitati, scelta gadget; esecuzione evento
- Gestione CRM; Office Management

Segretaria di Direzione Gruppo Mutui Online - Milano

06/2016 - 05/2017

- Gestione Agende e nota spese del Presidente e del CEO
- Office Management e Reception

Hostess (fiere, eventi, convention) & Tour Leader - Milano 09/2004 - 06/2016

Responsabile Visite in Cantina e Degustazioni Moss Wood - Margaret River,

Australia 01/2013 - 07/2013

- Gestione visite in azienda e degustazione vini; reception, accoglienza clienti, gestione ordini, servizio clienti post-vendita; CRM; vendemmia e Stralciamento

Cameriera presso Ristoranti e società di catering, Melbourne 12/2013-02/2015

Receptionist e assistente eventi *Costume National* - Milano 10/2011 - 04/2012

- Reception; accoglienza clienti; collaborato all'organizzazione di eventi
- Attività di Assistenza alla Direzione

Segretaria di Direzione *Indesit Company* - Milano

03/2011 - 09/2011

- Gestione agenda, riunioni e trasferte per il Managing Director e il team manageriale
- Assistenza nell'organizzazione di eventi interni e internazionali

Addetta Organizzazione Eventi Design Partners - Milano

01/2010 - 10/2010

- Organizzazione di eventi dalla fase ideativa alla produzione
- Team leader per l'info point durante l'evento Fuori Salone a Milano



FORMAZIONE

HACCP, Antincendio Rischio Basso, Somministrazione Alimenti e Bevande

Confesercenti Parma, 03/2021-05/2021

Management del Turismo Enogastronomico, di Roberta Garibaldi, online,

09/2020-01/2021

Tecnico Assaggiatore Salumi Modulo 1 e 2; Maestro Assaggiatore

ONAS online, 06/2020-01/2021

- Analisi sensoriale e metodi di produzione prodotti DOP, IGP, PAT d'Italia

Patentino da Accompagnatore Turistico, FORMA FUTURO, online, 11/2020-

12/2020

WSET Level 3 - Accademia Vino - Milano 02/2020-09/2020 *Pass with Merit*

Master in Wine Hospitality Management Firenze, 10/2019-12/2019

Sole 24 Ore Business School & Movimento Turismo del Vino Toscana -

Diploma Sommelier FISAR - Milano, 17/06/2019

Laurea triennale in Scienze del Turismo e Comunità locale Università Bicocca -

Milano, 09/2003-04/2004