

Curriculum Vitae



Dati personali

Nome e Cognome

Francesco Dore

Indirizzi

Via Serlas, 4 CH-7500 St. Moritz

Via S. Carlo, 6 I-23022 Chiavenna

Telefono

+41 – 76 5657968

+39 347 9727968

e-mail

effedore@gmail.com

Cittadinanza

Italiana

Data di nascita

03.12.1963

Patente di guida

A - B - C - D - E

Formazione scolastica

1968-1976

Scuole primarie e secondarie

Ossi (Sassari), Italia

1980-1983

Istituto Professionale Alberghiero e per il
turismo - Sassari

Diploma **“Portineria d'albergo”** (1980 – 1983)

2002-2004

Istituto Superiore Cravetta Marconi -
Savigliano (Cuneo), Italia

Diploma di Maturità **“Tecnico commerciale”**
(2003 – 2004)

Esperienze lavorative

Attuale:

8 Stagioni turistiche
ultima 2019/2020+ 1.5
anni

**Dir. Responsabile servizi VIP -
Società Limousine**

*Limousine Ghazali Swiss Express – St. Moritz
Dicembre 2023 - attuale*

3 Stagioni turistiche + 1 anno

Night Manager/Supervisor

Hotel Giardino Mountain*****s – St.Moritz-
Champfer (2014-2020)
Hotel Eden Roc *****L Ascona (Svizzera)
Aprile 2022 – settembre 2023

Receptionist/Concierge

Hotel Costa del Sol***, Lido di Jesolo, I-
Venezia (Stagione estiva 1983)
Hotel Don Diego*****s, Loiri Porto San Paolo,
I-Sardegna (Stagione estiva 1985) Hotel
Green Park****, Porto Rotondo, I-Sardegna
(Stagione estiva 1990)
Hotel Cavalieri, Bra****, I-Piemonte
(2006/2007)

5 Stagioni turistiche	Night Auditor	Hotel Pineta Beach****, Lido di Platamona, I-Sardegna (Stagione estiva 1988) Hotel Sole Alto****, Marilleva 1400, I-Trentino (Stagione invernale 1989) Hotel Giardino *****L – St Moritz – Svizzera (s.e. 2015) – (Stagione estiva 2015/16) Hotel Atlantis by Giardino *****L – Zürich – (aprile 2017 – giugno 2017) Hotel Schweizerhof *****S – St. Moritz – (Agosto 2021 – marzo 2022)
2 Stagioni turistiche	Chef de Reception	Hotel Belo Horizonte****, Riviera di Sorso, I-Sardegna,; (Stagione estiva 1989) Hotel Green Park****, Porto Rotondo, I-Sardegna, (Stagione estiva 1990)
5 Stagioni turistiche	General Manager – Deputy Manager – Restaurant Manager	Hotel Corallo***, I-Caorle, (Stagione estiva 1985) G. Manager Grand Hotel delle Terme****s, Terme di Vinadio, I-Piemonte,(Stagione invernale 2005/2006) G. Manager Hotel Restaurant Treffpunkt Sarrasani***, Mörlenbach, D- Frankfurt-Main, (Stagione invernale 1986) Restaurant Manager Restaurant Costa Smeralda II, D-Mannheim, (Stagione invernale 1988) Restaurant Manager Hotel Palumbalza****, Domina Group, Porto Rotondo, I-Sardegna, (Stagione estiva 2009) Deputy Manager
15 anni	Stato italiano	Guardia di Finanza (1990/2004)
1 anno + 6 Mesi	Consulenze	Hotel Cavalieri****, Bra, I-Piemonte (2006/2007) Hotel Mellingerhof****, CH-Mellingen (2011/2012)
2 anni	Commis de Rang > Chef de Rang	Restaurant Garda, D-Mannheim (Stagioni invernali. 1984 - 1985 -1986) Restaurant Costa Smeralda I, D-Mannheim (1987) Restaurant Rebstock, CH-Wettingen (Stagione invernale 2010) Restaurant Salentina, CH-Zürich (Stagione invernale 2011)
2 anni	CEO – Settore produzione materiale pubblicitario	Euroflags sas, Ossi - Italia – Mannheim - Deutschland, (2007/2009)

Skills e competenze	<i>Possiedo Buone capacità comunicative, Ottime capacità collaborative, Flessibilità , rispetto delle scadenze e degli obiettivi, Lealtà, Onestà, mi ritengo un Ottimo problem solver e un organizzatore; ho un forte senso di empatia, creatività e capacità decisionali, lavoro molto bene in team oppure da solo, possiedo un pensiero critico e analitico, sono resistente allo stress e alle situazioni insolite, sento una fortissima dedizione al lavoro, sono curioso e resiliente; mi adatto subito alle nuove situazioni. Riesco sempre a trovare motivazione, autodisciplina e senso di responsabilità in quello che faccio. Mi piace essere sempre aggiornato ed informato su tutto quello che accade, sia in ambito lavorativo che nella attualità mondiale.</i>	
Conoscenze linguistiche	Italiano	Lingua madre
	Inglese	Ottimo (parlato e scritto);
	Tedesco	Ottimo (Parlato e scritto);
	Francese	molto bene (parlato e scritto);
	Spagnolo	scolastica.
Computer skills	Ottima conoscenza Hardware e Software - Grafica vettoriale e Raster (Suite Coreldraw); Conoscenza di diversi programmi di gestione alberghieri (Fidelio, Hotel2000, softHotel, Hotel Manager, Protel). Social, Mailing e programmi online per la gestione (OTA).	ECDL – ICDL – ICDL OFFICE EXPERT;
Corsi professionali con diploma e/o attestato (126 corsi)	Food & Beverage (20 corsi)	
	Food & Beverage Management	Beta Formazione – 2015
	Educazione alimentare	Accademia Domani - 2020
	Hotel Food and Beverage	Welevel Academy - 2021
	Maitre di sala	Welevel Academy – 2021
	HACCP – Titolari e Responsabili dell’industria alimentare	Accademia Domani – 2020
	<u>F&B – il controllo dei costi e la pianificazione</u>	Welevel Academy – 2022
	<u>Analisi del menù</u>	<u>Welevel Academy - 2022</u>
	<u>Maitre e Restaurant Manager</u>	<u>Welevel Academy - 2022</u>
	<u>Gli stili di servizio</u>	<u>Welevel Academy - 2022</u>
	Mise en place base e speciali	<u>Welevel Academy - 2022</u>
	<u>Non solo dolce: la nuova frontiera del breakfast</u>	<u>Welevel Academy - 2023</u>
	<u>Latte Art: tecniche per decorare i cappuccini</u>	<u>Welevel Academy - 2023</u>
	<u>Decorare cocktail con il food carving</u>	<u>Welevel Academy - 2023</u>
	<u>L’allestimento del buffet del breakfast</u>	<u>Welevel Academy - 2023</u>
	<u>I prodotti della caffetteria</u>	<u>Welevel Academy - 2023</u>
	<u>Le 8 regole per il successo nel mondo del food</u>	<u>Welevel Academy - 2023</u>
	<u>La gestione del magazzino</u>	<u>Welevel Academy - 2023</u>
	<u>Breakfast experience</u>	<u>Welevel Academy - 2023</u>
	<u>Il tecnico del caffè espresso: il barista</u>	<u>Welevel Academy - 2023</u>
	<u>La preparazione e il servizio del caffè filtrato</u>	<u>Welevel Academy - 2023</u>
	Front Office & Revenue management (12 corsi)	
	Hotel Revenue Management	Beta Formazione – 2015
	Concierge d’Hotel	Welevel Academy -2021
	Revenue Management	Welevel Academy -2021
	Front Office Management	Welevel Academy -2021
	Piani tariffari e strategie di vendita	Welevel Academy – 2022
	Come dare e ricevere feedback in modo efficace	Welevel Academy – 2022
	La mail che vende – come scrivere preventivi efficaci	Welevel Academy – 2022

<u>Etiquette e buone maniere</u>	<u>Welevel Academy – 2022</u>
<u>L'analisi dei dati storici</u>	<u>Welevel Academy – 2022</u>
<u>Strumenti e modalità operative per l'applicazione del revenue management</u>	<u>Welevel Academy – 2022</u>
<u>i pilastri del revenue management</u>	<u>Welevel Academy – 2023</u>

Events – MICE – SPA – Housekeeping (9 corsi)

<u>SPA Manager</u>	Beta Formazione – 2015
<u>Event Planner</u>	Beta Formazione- 2015
<u>Event Planner</u>	<u>Accademia Domani – 2020</u>
<u>MICE e Event Management</u>	<u>Welevel Academy – 2021</u>
<u>SPA Management</u>	<u>Welevel Academy – 2021</u>
<u>Housekeeping Management</u>	<u>Welevel Academy -2021</u>
<u>La gestione degli eventi</u>	<u>Welevel Academy -2021</u>
<u>Protocolli per la gestione delle SPA</u>	<u>Welevel Academy -2022</u>
<u>Hospitality e SPA business</u>	<u>Welevel Academy -2022</u>

HR Management (22 corsi)

<u>Responsabile delle Risorse Umane</u>	<u>Accademia Domani – 2020</u>
<u>Gestione delle risorse umane</u>	<u>Accademia Domani – 2020</u>
<u>Ricerca del lavoro, analisi del CV, Colloqui e candidature</u>	<u>Accademia Domani – 2020</u>
<u>Linguaggio del corpo</u>	<u>Accademia Domani – 2020</u>
<u>Gestione delle risorse umane con il Coaching</u>	<u>Accademia Domani – 2021</u>
<u>Seminario – la menzogna</u> dalle espressioni facciali ai messaggi subliminali	<u>IGEACPS – 2020</u>

<u>Facilitatore di gruppi</u>	<u>Accademia Domani – 2021</u>
<u>Relazioni interpersonali</u>	<u>Accademia Domani – 2021</u>
<u>Digital HR</u>	<u>Accademia Domani – 2021</u>
<u>HR Valutazione delle Performance</u>	<u>Accademia Domani – 2021</u>
<u>Comunicazione e persuasione</u>	<u>Accademia Domani – 2022</u>
<u>Benessere al lavoro</u>	<u>Accademia Domani – 2022</u>
<u>Self efficacy e Time management</u>	<u>Accademia Domani – 2022</u>
<u>Competenze trasversali</u>	<u>Accademia Domani – 2022</u>
<u>Motivare e responsabilizzare i collaboratori</u>	<u>Welevel Academy – 2022</u>
<u>La selezione del personale</u>	<u>Welevel Academy – 2022</u>
<u>Organizzazione Aziendale e delle risorse</u>	<u>Accademia Formalia – 2023</u>
<u>Colloqui di selezione</u>	<u>Accademia Formalia – 2023</u>
<u>Motivazione del personale</u>	<u>Accademia Formalia – 2023</u>
<u>Tecniche e metodologie di Ricerca Sociale</u>	<u>Accademia Formalia – 2023</u>
<u>Tecniche di mediazione e risoluzione dei conflitti</u>	<u>Accademia Formalia – 2024</u>

Marketing (23 corsi)

<u>Hotel Web Marketing Turistico</u>	<u>Udemy – 2020</u>
<u>Lo sviluppo delle vendite online e offline</u>	<u>Welevel Academy – 2021</u>
<u>Il marketing del prodotto</u>	<u>Welevel Academy – 2021</u>
<u>Social Media Management</u>	<u>Welevel Academy – 2021</u>
<u>Web Marketing Management</u>	<u>Welevel Academy – 2021</u>
<u>Comunicazione scritta efficace</u>	<u>Welevel Academy – 2021</u>
<u>SEO Specialist</u>	<u>Accademia Domani – 2021</u>
<u>Affiliate Marketing</u>	<u>Accademia Domani – 2021</u>
<u>Facebook Marketing</u>	<u>Accademia Domani – 2021</u>
<u>Online marketing con Google ADS</u>	<u>Accademia Domani – 2021</u>
<u>Digital Marketing</u>	<u>Accademia Domani – 2021</u>
<u>Comunicazione, Marketing e Pubblicità</u>	<u>Accademia Domani – 2021</u>
<u>Instagram Marketing</u>	<u>Accademia Domani – 2021</u>
<u>Strategie di digital marketing – facebook, instagram</u>	<u>Welevel Academy – 2022</u>
<u>Tecniche di negoziazione</u>	<u>Accademia Domani – 2022</u>
<u>RM e Marketing Automation: come migliorare la Guest Experience</u>	<u>Welevel Academy – 2022</u>

<u>Ottimizzare il sito web e ottenere più prenotazioni</u>	<u>Welevel Academy – 2022</u>
<u>Digital PR e influencer marketing</u>	<u>Welevel Academy – 2022</u>
<u>ABC del marketing</u>	<u>Welevel Academy – 2022</u>
<u>WhatsApp Business per hotel</u>	<u>Welevel Academy – 2023</u>
<u>Blog per Hotel</u>	<u>Welevel Academy – 2023</u>
<u>Progettare e scrivere un sito web che si faccia leggere</u>	<u>Welevel Academy – 2023</u>
<u>Social Network per comunicare e vendere vino</u>	<u>Welevel Academy – 2023</u>
Management (40 corsi)	
Master “Hotel Management”	Team Management 2020
<u>Leadership per Manager</u>	<u>Welevel Academy – 2021</u>
<u>Business English</u>	<u>Accademia Domani – 2020</u>
<u>Sicurezza e salute sul lavoro</u>	presso Hotel Giardino – St. Moritz – 2020
<u>GDPR Il nuovo regolamento europeo (2016/679)</u>	<u>Life Learning – 2020</u>
<u>Business Travel Etiquette</u>	<u>Life Learning – 2020</u>
<u>AGILE Project Management</u>	<u>Life Learning – 2020</u>
<u>La prevenzione e la gestione del conflitto</u>	<u>Udemy – 2021</u>
<u>Gestire il conflitto sul lavoro</u>	<u>Udemy – 2021</u>
<u>Gestire i conflitti e generare soluzioni</u>	<u>Udemy – 2021</u>
<u>Problem solving</u>	<u>Udemy – 2021</u>
<u>Soft Skills per Capi Reparto</u>	<u>Welevel Academy – 2021</u>
<u>Contabilità Generale</u>	<u>Accademia Domani – 2021</u>
<u>Problem solving</u>	<u>Accademia Domani – 2021</u>
<u>Gestione dello stress</u>	<u>Accademia Domani – 2021</u>
<u>Business Planning</u>	<u>Accademia Domani – 2021</u>
<u>Sicurezza informatica</u>	<u>Accademia Domani – 2021</u>
<u>Paghe e Contributi</u>	<u>Accademia Domani – 2021</u>
<u>GDPR</u>	<u>Accademia Domani – 2021</u>
<u>Legionella Pneumophila</u>	<u>AQA Group – 2021</u>
<u>Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP)</u>	<u>Pedago Srl – 2021</u>
<u>Attuazione delle misure anticontagio COVID 19 all'interno degli ambienti di lavoro</u>	Pedago Srl – 2021
<u>Organizzazione aziendale</u>	<u>Accademia Domani – 2021</u>
<u>Il successo del Manager e la motivazione del personale</u>	<u>Accademia Domani – 2022</u>
<u>Teamworking e Leadership</u>	<u>Accademia Domani – 2022</u>
<u>Lavorare per Obiettivi</u>	<u>Accademia Domani – 2022</u>
<u>Change Management</u>	<u>Accademia Domani – 2022</u>
<u>Qualità nel settore turistico – come e perchè misurarla</u>	<u>Welevel Academy- 2022</u>
<u>Public Speaking</u>	<u>Welevel Academy- 2022</u>
<u>Leading – l'esperienza al Mandarin group</u>	<u>Welevel Academy- 2022</u>
<u>Controllo di gestione per hotel</u>	<u>Welevel Academy- 2022</u>
<u>Ottenere il meglio da sé stessi e dai propri collaboratori</u>	<u>Welevel Academy- 2022</u>
<u>Qualità aziendale – ISO9001-2015</u>	<u>Accademia Formalia – 2023</u>
<u>Cyber Security</u>	<u>Accademia Formalia – 2023</u>
<u>Leadership</u>	<u>Accademia Formalia – 2023</u>
<u>Leader nell'hospitality</u>	<u>Welevel Academy- 2023</u>
<u>Come la creatività salva il business</u>	<u>Welevel Academy- 2023</u>
<u>ISO 9001:2015 – auditor</u>	<u>Isocertificazioni – 2023</u>
<u>Auditor/Lead Auditor Sistemi di Gestione Qualità</u>	<u>Unione Professionisti 2023</u>
<u>UNI EN ISO 9001:2015 – 40 ore</u>	
<u>Team Building: la gestione efficace del team</u>	<u>Accademia Formalia</u>

**ISO – HACCP –
RSPP Mit offiziellen
und registrierten
Zertifizierungen (14
Kurse)**

Master Executive Qualità Sicurezza e Ambiente	ISapere school of Business Certificato IBC & LRQA Italy
Auditor/Lead Auditor Sistemi di Gestione Qualità UNI EN ISO 9001:2015	ISapere school of Business Certificato IBC
Auditor/Lead Auditor Sistemi di Gestione Ambientale UNI EN ISO 14001:2015	ISapere school of Business Certificato IBC
Auditor/Lead Auditor Sistemi di Gestione per la Salute e Sicurezza sul Lavoro UNI EN ISO 45001:2018	ISapere school of Business Certificato IBC
Linee Guida per Audit di Sistemi di Gestione UNI EN ISO/IEC 19011:2018 – UNI EN CEI ISO/IEC 17021-1:2015-	ISapere school of Business Certificato IBC & LRQA Italy
Consulente e Progettista di Sistemi di Gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	ISapere school of Business Certificato IBC & LRQA Italy
Consulente e Progettista di Sistemi di Gestione Ambientali UNI EN ISO 14001:2015	ISapere school of Business Certificato LRQA Italy
Consulente e Progettista di Sistemi di Gestione per la Salute e Sicurezza sul Lavoro UNI EN ISO 45001:2018	ISapere school of Business Certificato LRQA Italy
Comprensione ed Interpretazione Testo Unico Ambientale (Legislazione italiana Dlgs 152/06 e successive modificazioni)	ISapere school of Business Certificato LRQA Italy
Comprensione ed Interpretazione Testo Unico sulla Salute e Sicurezza sul Lavoro (Legislazione italiana Dlgs 81/08 e successive modificazioni)	ISapere school of Business Certificato LRQA Italy
Auditor/Lead Auditor Sistemi di Gestione Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Unione Professionisti
Auditor interno ISO 9001:2015	Areaiso
HACCP terzo livello – Titolari e responsabili dell'industria alimentare	Aisilia
RSPP Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione	Altes

Altri corsi	☐ Corso di primo soccorso ☐ Corso Antincendio ☐ Diversi corsi di difesa personale	(Croce Rossa Italiana); (Croce di Malta/Malteserkreuz) St. Moritz 2018 Samaritani - Ticino (Samaritaner) – Ascona- Locarno – 2022 St. Moritz (Hotel Giardino Mountain) 2018 – 2019 Ascona Locarno – (Pompieri Locarno) 2022
Hobbies	Lettura di Libri (prevalentemente saggistica, scientifica e attualità) Sport Informatica e tecnologia	Studio storia antica in particolare e la lingua egiziana geroglifica Arti marziali (sono un insegnante di karate) Radiocomunicazioni - sono un radioamatore.
Referenze Disponibilità	su richiesta Da concordare	<u>Oppure clicca qui</u>
Trattamento dei dati personali	Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi del D.L. 30 giugno 2003, n.196 – Codice in materia di protezione dei dati personali – e dell’art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679). Autorizzo il trattamento dei miei dati in conformità con la legge e le leggi svizzere sulla protezione dei dati (LPD, N.235.1 del 19.06.92).	



Clicca per andare al sito

www.uffedore.com