

Lebenslauf



Persönliche Daten

Vor- und Nachname

Francesco Dore

Adressen

Via Serlas, 4 CH-7500 St. Moritz

Via S. Carlo, 6 ITA-23022 Chiavenna

Telefonisch

+41 – 76 5 65 7968

+39 347 97 27 968

E-Mail

effedore@gmail.com

Bürgerschaft

Italienisch

Geburtsdatum

03.12.1963

Führerschein

A - B - C - D - E

Schulische Bildung

1968-1976

Grundschulen und weiterführende Schulen

Ossi (Sassari), Italien

1980-1983

Istituto Professionale Hotel und Tourismus -
Sassari

Diplom "**Hotelconcierge**" (1980 - 1983)

2002-2004

Hochschule Cravetta Marconi - Savigliano

Abitur/Matura als "**Vertriebsingenieur**" (2003 - 2004)

Berufserfahrung

Aktuell:

8 Tourismussaisons
letzte 2019/2020+ 1.5
Jahre

Direktor/Leiter VIP-Service -
Limousinenfirma

Limousine Ghazali Swiss Express – St. Moritz
Dezember 2023 - aktuell

Night Manager/Supervisor

- Hotel Giardino Mountain****s
- Hotel Eden Roc ****L Ascona (Schweiz)

April 2022 - September 2023

3 touristische Jahreszeiten +
1 Jahr

Rezeption/ Concierge

Hotel Costadel Sol * * *, (Sommersaison 1983)
Hotel Don Diego * * * * s, (Sommersaison 1985)
Hotel Cavalieri, Bra * * * *, (2006-2007)

5 Touristische Jahreszeiten	Night Auditor	Hotel Pineta Beach****, Lido di Platamona, I-Sardegna (Sommersaison 1988) Hotel Sole Alto * ***, (wintersaison 1989) Hotel Giardino * ****L (Sommersaison 2015 – 2016) Hotel Atlantis by Giardino * * **L – (April 2017- März 2017) Hotel Schweizerhof *****S - St. Moritz - (August 2021 - März 2022)
2 Touristische Jahreszeiten	Chef de Reception	Hotel Belo Horizonte****, Riviera di Sorso, I-Sardegna, (Sommersaison 1989) Hotel Green Park****, Porto Rotondo, I-Sardegna, (Sommersaison 1990)
5 Touristische Jahreszeiten	General Manager – Deputy Manager – Restaurant Manager	Hotel Corallo **, G. Manager (Sommersaison 1985) Grand Hotel delle Terme ***, G. Manager (2005-2006) Hotel Restaurant Treffpunkt Sarrasani***, Mörlenbach, D- Frankfurt-Main, (Wintersaison invernale 1986) Restaurant Manager Restaurant Costa Smeralda II , Restaurant Manager Hotel Palumbalza ***, Deputy Manager Sommersaison 2009)
15 Jahre	Italienische Staat	Guardia di Finanza/Finanzpolizei (1990/ende 2004)
1 Jahr + 6 Monate	Beratungen	Hotel Cavalieri***, Bra, Ita – (1988) Hotel Mellingerhof*** Mellingen CH (2011-2012)
2 Jahre	Commis de Rang > Chef de Rang	Restaurant Garda, D-Mannheim (Wintersaison 1984 - 1985 -1986) Restaurant Costa Smeralda I, D-Mannheim (1987) Restaurant Rebstock, CH-Wettingen (Wintersaison 2010) Restaurant Salentina, CH-Zürich (Wintersaison 2011)
2 Jahre	CEO - Bereich Werbemittelproduktion	Euroflags sas, ITA (2007-2009)
Fähigkeiten und Kompetenzen	<i>Ich besitze Gute Kommunikationsfähigkeiten, Ausgezeichnete kollaborative Fähigkeiten, Flexibilität, Einhaltung von Terminen und Zielen, Loyalität, Ehrlichkeit, ich halte mich für einen Problemlöser und Organisator; Ich habe ein starkes Einfühlungsvermögen, Kreativität und Entscheidungsfähigkeit, ich arbeite sehr gut im Team oder alleine, ich habe kritisches und analytisches Denken, ich bin widerstandsfähig gegen Stress und ungewöhnliche Situationen, ich spüre eine starke Hingabe an die Arbeit, ich bin neugierig und widerstandsfähig; Ich passe mich den neuen Situationen an. Ich finde immer</i>	

Sprachkenntnisse	Motivation, Selbstdisziplin und Verantwortungsbewusstsein in dem, was ich tue. Ich bin gerne immer auf dem Laufenden und über alles informiert, was passiert, sowohl im Bereich der Arbeit als auch in der Weltaktualität.	
	Italienisch	Muttersprache
	Englisch	Ausgezeichnet (gesprochen und geschrieben);
	Deutsch	Ausgezeichnet (gesprochen und geschrieben);
	Französisch	sehr gut (gesprochen und geschrieben);
	Spanisch	Schulisches Wissen.
Computer skills	Gute Kenntnisse Hardware Software - Vektor- und Rastergrafiken (Coreldraw Suite); Kenntnis verschiedener Hotelmanagement-Programme (Fidelio, Hotel2000, softHotel, Hotel Manager, Protel). Social, Mailing Online-Programme für Management (OTA).	ECDL – ICDL – ICDL OFFICE EXPERT;
Berufskurse mit Diplom/Zertifikat (126 Kurse)	Food & Beverage (20 Kurse)	
	Food & Beverage Management	Beta Schulung - 2015
	Food and Nutrition education	Accademia Domani - 2020
	Hotel Food and Beverage	Welevel Academy - 2021
	Restaurant Manager	Welevel Academy - 2021
	HACCP- TitolarieVerantwortung für die Lebensmittelindustrie	Accademia Domani - 2020
	F&B - Kostenkontrolle und Planung	Welevel Academy – 2022
	Analyse der Speisekarte	Welevel Academy-2022
	Maitre und Restaurant Manager	Welevel Academy-2022
	Servicestile	Welevel Academy-2022
	Einfacher und spezielles Mise en Place	Welevel Academy-2022
	Nicht nur Süss: die neue Grenze des Frühstück	Welevel Academy-2023
	Milch Art: Techniken zur Dekoration von Cappuccino	Welevel Academy-2023
	Dekorieren die Cocktails mit Food Carvig	Welevel Academy-2023
	Die Produkte der Cafeteria	Welevel Academy-2023
	Die Acht Erfolgsreleln in del Welt des Essen	Weleveel Academy-2023
	Lagerverwaltung	Welevel Academy – 2023
	Breakfast experience	Welevel Academy-2023
	Der Espressotechniker: Der „Barista“	Welevel Academy-2023
	Die Subereitung und der Service von Filterkaffee	Welevel Academy-2023
	Front Office & Revenue management (11 Kurse)	
	Hotel Revenue Management	Beta Schulung - 2015
	Concierge d'Hotel	Welevel Academy - 2021
	Revenue Management	Welevel Academy - 2021
	Front Office Management	Welevel Academy - 2021
	Tarifsspläne & Vertriebsstrategie	Welevel Academy - 2022
	Wie man effektiv Feedbacks gibt und empfängt	Welevel Academy - 2022
Die E-Mail, die verkauft, wie man Kostenvoranschläge schreibt	Welevel Academy - 2022	
Etikette und Gute Umgangsformen	Welevel Academy-2022	

Die Analyse historischer Daten	Welevel Academy-2022
Tools und Arbeitsabläufe für die Anwendung von Revenue Management	Welevel Academy-2023
Die Säulen des Revenue Managements	Welevel Academy-2023

Events - MICE - SPA – Housekeeping (9 Kurse)

SPA Manager	Beta Schulung - 2015
Event Planner	Beta Schulung- 2015
Event Planner	Accademia Domani - 2020
MICE e Event Management	Welevel Academy - 2021
SPA Management	Welevel Academy - 2021
Housekeeping Management	Welevel Academy -2021

HR Management (21 Kurse)

HR Manager	Accademia Domani - 2020
Human Resources Management	Accademia Formalia - 2020
Jobsuche, Lebenslauf-Analyse, Bewerbungsgespräche und Bewerbungen	Accademia Domani
Körpersprache bei der Personalauswahl	Accademia Domani - 2020
Personalmanagement mit dem Coaching	Team Management – 2020
Rekrutierung und Auswahl von Mitarbeitern	Accademia Domani - 2021
Seminar - die Lüge	IGEACPS - 2020
Gruppenmoderator	Accademia Domani - 2021
Zwischenmenschlichen Beziehungen	Accademia Domani - 2021
Digital HR	Accademia Domani - 2021
HR - Leistungsbewertung	Accademia Domani - 2021
Kommunikation und Überzeugung	Accademia Domani - 2022
Wohlbefinden bei der Arbeit	Accademia Domani - 2022
Self efficacy and Time management	Accademia Domani - 2022
<u>Bereichsübergreifende Kompetenzen</u>	Accademia Domani - 2022
<u>Mitarbeiter motivieren und befähigen</u>	Welevel Academy - 2022
<u>Die Auswahl des Personals</u>	Welevel Academy - 2022
Geschäftsstruktur	Accademia Formalia 2023
Auswahlgespräche	Accademia Formalia-2023
Mitarbeitermotivation	Accademia Formalia-2023
Sozialforschung	Accademia Formalia-2023
<u>Techniken der Mediation und Konfliktlösung</u>	Accademia Formalia- 2024

Marketing (23 Kurse)

Touristische WebMarketing	Udemy – 2020
Entwicklung des Online- und Offline-Vertriebs	Welvel Academy - 2021
Das Marketing des Hotelprodukts	Welevel Academy - 2021
Social Media Management	Welevel Academy - 2021
Web Marketing Management -	Welevel Academy - 2021
SEO Specialist	Accademia Domani - 2021
Affiliate Marketing	Accademia Domani - 2021
Wirksame schriftliche Kommunikation	Welevel Academy - 2021
Google ADS	Accademia Domani - 2021
Facebook Marketing	Accademia Domani - 2021
Digital Marketing	Accademia Domani - 2021
Kommunikation, Marketing und Werbung	Accademia Domani - 2021
Instagram Marketing	Accademia Domani - 2021
<u>Digital Marketing Strategie - Facebook, Instagram</u>	Welevel Academy - 2022
<u>Verhandlungstechniken</u>	Accademia Domani - 2022
Digitale Marketingstrategien: facebook, Instagram	Welevel Academy-2022

CRM und Marketingautomatisierung: wie man das Gästerlebnis verbessert	Welevel Academy-2022
Optimieren die Website und erhalten mehr Buchungen	Welevel Academy-2022
Digitale PR und Influencer Marketing	Welevel Academy 2022
Marketing ABC	Welevel Academy-2022
What's up Business für Hotels	Welevel Academy-2023
Blog für Hotels	Welevel Academy-2023
Entwerfen und schreiben eine Website die gelesen wird	Welevel Academy-2023

Management (40 Kurse)

<u>Master Hotel Management</u>	Team Management-2020
<u>Leadership für Manager</u>	Welevel Academy – 2021
<u>Stress Management</u>	Accademia Domani – 2021
<u>Business Planning</u>	Accademia Domani – 2021
<u>Business English</u>	Accademia Domani – 2020
Arbeitssicherheitskurs	Hotel Giardino St. Moritz-2020
<u>RGPD – Datenschutzgesetzten</u>	Life Learning – 2020
<u>Business Travel Etiquette</u>	Life Learning – 2020
<u>AGILE Project Management</u>	Life Learning – 2020
<u>Konfliktverhütung und -bewältigung</u>	Udemy – 2021
<u>Konflikte bei der Arbeit verwalten</u>	Udemy – 2021
<u>Konflikte managen und Lösungen generieren</u>	Udemy – 2021
<u>Problem Solving</u>	Udemy – 2021
<u>Soft Skills für Abteilungsleiter</u>	Welevel Academy – 2021
<u>Business Plan</u>	Accademia Domani – 2021
<u>Finanzwirtschaft</u>	Accademia Domani – 2021
<u>Problem solving</u>	Accademia Domani – 2021
<u>DSGVO</u>	Accademia Domani – 2021
<u>Legionella Pneumophila</u>	Aqagroup – 2021
<u>Leiter des Präventions und Schutzdienstes (RSPP)</u>	Pedago Srl – 2021
<u>Covid-19 – Umsetzungskurs von anti-ansteckungsmassnahmen in arbeitsumgebungen</u>	Pedago Srl – 2021
<u>Geschäftsstruktur</u>	Accademia Domani – 2021
<u>der Erfolg der Führungskraft und die Motivation der Mitarbeiter</u>	Welevel Academy – 2021
<u>Teamworking und Leadership</u>	Accademia Domani – 2022
<u>Arbeiten für Ziele</u>	Accademia Domani – 2022
Motivieren und stärken	Welevel Academy – 2022
<u>Change Management</u>	Accademia Domani – 2022
<u>Qualität im Tourismussektor – wie misst man sie?</u>	Welevel Academy – 2022
<u>Public Speaking – öffentlich sprechen</u>	Welevel Academy – 2022
<u>Führend – die Erfahrung bei der Mandarin Group</u>	Welevel Academy – 2022
<u>Managementkontrolle für Hotels</u>	<u>Welevel Academy – 2022</u>
<u>Holen das Beste aus sich und Ihren Mitarbeitern heraus</u>	<u>Welevel Academy – 2022</u>
<u>Unternehmensqualität – ISO 9001-2015</u>	Accademia Formalia – 2023
<u>Cyber Security</u>	Accademia Formalia – 2023
<u>Leadership</u>	Accademia Formalia – 2023
<u>Leader in der Gastfreundschaft</u>	Welevel Academy – 2023
<u>Wie Kreativität das Geschäft rettet</u>	Welevel Academy – 2023
<u>ISO 9001:2015 – auditor</u>	Isocertificazioni – 2023
<u>Auditor/Lead Auditor Qualitätsmanagementsysteme</u>	<u>Unione Professionisti 2023</u>
<u>UNI EN ISO 9001:2015 – 40 Stunden</u>	
<u>Teambildung: effektives Teammanagemen</u>	Accademia Formalia

Master und ISO Zertifizierungen

Master Executive Qualität Sicherheit und Umwelt	ISapere school of Business Zertifikat IBC& LRQA Italy https://www.lrqa.com/
Auditor/Lead Auditor Qualitätsmanagementsysteme' UNI EN ISO 9001:2015	ISapere school of Business IBC zertifiziert
Auditor/Lead Auditor Umweltmanagementsysteme UNI EN ISO 14001:2015	ISapere school of Business IBC zertifiziert
Auditor/Lead Auditor Managementsysteme für Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz UNI EN ISO 45001:2018	ISapere school of Business IBC zertifiziert
Richtlinien für die Prüfung von Managementsystemen UNI EN ISO/IEC 19011:2018 – UNI EN CEI ISO/IEC 17021-1:2015-	ISapere school of Business Zertifikat IBC& LRQA Italy https://www.lrqa.com/
Berater und Designer von Qualitätsmanagementsystemen UNI EN ISO 9001:2015	ISapere school of Business Zertifikat IBC& LRQA Italy https://www.lrqa.com/
Berater und Designer von Umweltmanagementsystemen UNI EN ISO 14001:2015	ISapere school of Business Zertifikat LRQA Italy
Berater und Konstrukteur von Arbeitsschutzmanagementsystemen UNI EN ISO 45001:2018	ISapere school of Business Zertifikat LRQA Italy
Verständnis und Interpretation Nur Umwelttext (Italienische Gesetzgebung Dlgs 152/06 und spätere Änderungen)	ISapere school of Business Zertifikat LRQA Italy
Verstehen und Interpretieren Einzigartiger Text über Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz (Italienische Gesetzgebung Dlgs 81/08 und spätere Änderungen)	ISapere school of Business Zertifikat LRQA Italy
Auditor/Lead Auditor Qualitätsmanagementsysteme' UNI EN ISO 9001:2015	Unione Professionisti
Auditor interno ISO 9001:2015	Areaiso
HACCP Stufe 3 - Inhaber und Leiter der Lebensmittelindustrie	Aisilia - <u>ita</u>

Anderen Kursen

Erste Hilfe Kurs

(Italienisches Rotes Kreuz)
Samariter – St. Moritz
(Samariter – Tessin)

Sicherheits und Brandschutzkurs

St. Moritz (Hotel Giardino
Mountain) 2018 - 2019
Ascona Locarno - (Feuerwehr
Locarno) 2022

Verschiedene Kurse in der Selbstverteidigung

Hobbies

Lektüre von Büchern (vorwiegend
Sachbücher, wissenschaftlich und
aktuell)

Studium der alten Geschichte insbesondere
und der ägyptischen Hieroglyphensprache

Sport

Kampfsport (ich bin Karate-Lehrer)

Informatik und Technologie

Funkkommunikation - ich bin Funkamateurl.

Referenzen

auf Anfrage

Oder click hier

Verfügbarkeit

Zu vereinbaren

Verarbeitung von personenbezogenen Daten

Ich stimme der Verarbeitung meiner im Lebenslauf enthaltenen personenbezogenen Daten gemäß D.L. 30. Juni 2003, Nr. 196 - Datenschutzgesetz - und Art. 13 der DSGVO (EU-Verordnung 2016/679).

Ich bin mit der Verarbeitung meiner Daten in Übereinstimmung mit dem Schweizer Datenschutzgesetz (DSG, N.235.1 vom 19.06.92) einverstanden.



Klicken Sie oben, um zur Website zu gelangen

www.uffedore.com