

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **ANNA MARIA ABRAMO**
Residenza FOLIGNO (PG) – ITALIA
E-mail info@hotelbolognese.org

Nazionalità Italiana
Data di nascita 24/10/1967

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) 1989 – In corso
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Hotel Bolognese di Anna Maria Abramo & C. s.a.s., Via Istituto Denti, 12 – 06034 Foligno (PG)
- Tipo di azienda o settore Hotellerie e ristorazione
- Tipo di impiego **Titolare e gestore della struttura recettiva**
- Principali mansioni e responsabilità
Coordinamento della struttura
 - Presa delle prenotazioni, accoglienza ai clienti, check-in e out
 - Organizzazione
 - Marketing e comunicazione, gestione dei portali di prenotazione e relazioni con enti e agenzie di promozione turistica
 - Gestione fornitori e consulenti
 - Coordinamento della ristorazione per i clienti dell'hotel
 - Coordinamento del riordino delle camere
 - Prima nota e amministrazione

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 1986
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione I.T.I. "Ettore Majorana" – Palermo
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Chimica, chimica organica, biologia, microbiologia
- Qualifica conseguita **Tecnico Industriale con competenze cliniche biologiche**

ALTRI Percorsi

- Ho frequentato alcuni percorsi formativi di cucina, conseguendo attestati di:
- cucina umbra
 - cucina storica (medioevale, romana)
 - pizza e panificazione

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUE

INGLESE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

Buono

Buono

Buono

**CAPACITÀ E COMPETENZE
PERSONALI E RELAZIONALI**

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

Da oltre 30 anni mi occupo di accoglienza ai clienti, ai visitatori che sono in transito a Foligno per motivi turistici e/o di studio e lavoro. L'esperienza fin qui acquisita, unita al mio carattere aperto, socievole e solidale e ai valori di tolleranza ed inclusione che la mia famiglia mi ha trasmesso, mi rendono capace di gestire facilmente ogni tipo di relazione.

So lavorare in squadra e dirigere un piccolo team, ai fini di rispettare scadenze e di accogliere con la massima attenzione ogni tipo di richiesta.

So quanto sia importante la chiarezza e l'onestà di quel che si comunica, e per questo cerco sempre di volgere al positivo anche le situazioni più difficili.

**CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE**

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

Da oltre 30 anni gestisco il mio hotel. Ho sviluppato competenze di organizzazione (delle prenotazioni, del riordino delle camere per accogliere il nuovo cliente, dei materiali in uso in cucina), al fine di garantire sempre la miglior soluzione ai miei clienti.

Gestisco la prima nota e lo scadenziario amministrativo, e curo direttamente l'amministrazione dell'attività predisponendo i documenti per il consulente.

Mi sono occupata di organizzare iniziative ed eventi speciali (come pacchetti di accoglienza, accoglienza di gruppi organizzati e cene a tema) per i clienti dell'hotel, in corrispondenza con eventi fieristici e turistici accaduti in città.

**CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE**

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Ho una competenza adeguata del PC e dello smartphone, che utilizzo sia per la comunicazione (via mail e istantanea) coi clienti, con gli enti e con i consulenti, e sia per gestire i portali di prenotazione.

Uso quotidiano di strumenti di cucina.

PATENTE O PATENTI

B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Sono una persona affidabile e fedele, e il mio approccio al lavoro come alla vita è di voler far stare bene le persone che mi circondano.

Amo cucinare, viaggiare, conoscere persone e culture nuove.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).