

- gestionali
- Problem solving
 - Grandi capacità organizzative e gestionali del lavoro e dei dipendenti derivanti da anni di esperienza nel settore come titolare di impresa

- Competenze professionali
- Talento manageriale e nella creazione di un ambiente caldo, sociale e accogliente per committenti e collaboratori
 - Conoscenza dell'HACCP e di tutte le pratiche sulla manipolazione e gestione degli alimenti
 - Diplomato Sommelier AIS
 - Qualifica di somministrazione cibi e bevande
 -

Competenza digitale

AUTOVALUTAZIONE

Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Livello intermedio	Livello avanzato	Livello intermedio	Livello Intermedio	Livello Intermedio

- Altre competenze
- Lavori di Hobbistica e manutenzione di vario genere appresi nella gestione di una proprietà di 30 ettari atta all'allevamento e coltivazione
 - Conoscenza del mondo del cibo e del vino derivanti dal settore lavorativo oltre che da interesse personale e qualifiche come il diploma di Sommelier
 - Sportivo, pratico corsa, MTB, Rugby e pesistica
 - Padre di 2 Figli

Patente di guida B e c

ULTERIORI INFORMAZIONI

- Pubblicazioni
 Presentazioni
 Progetti
 Conferenze
 Seminari
 Riconoscimenti e premi
 Appartenenza a gruppi / associazioni
 Referenze
 Dati personali
 Menzioni
 Corsi
 Certificazioni
- Diploma Sommelier AIS
 - Corso di formazione per dirigenti di fattorie didattiche della Regione Piemonte
 - Sono stato Giocatore della Nazionale Italiana Juniores di Rugby e per questo ho ricevuto diverse onorificenze e benemeriti sportivi

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali." E NEL

REGOLAMENTO UE 2016/679

7 aprile 2019

In Fede

Ferrero Andrea

