

MARIO GIAMPETRUZZI



STATUS OCCUPAZIONALE  
DISPONIBILE IN TEMPI BREVI

AREE DI INTERESSE PROFESSIONALE

L'esperienza maturata mi consente di investire la mia professionalità in ruoli di store management e commerciale.

AREE DI COMPETENZA

**STORE MANAGEMENT**

area commerciale-vendite: accoglienza professionale del cliente, promozione e vendita: identificazione necessità, soddisfazione aspettative, agevolazione nelle scelte, fidelizzazione del cliente, etc.

area gestionale: studio analitico rendimenti attività interne, responsabilità di apertura o chiusura negozio e cassa, controllo operazioni di cassa e banche, emissione e registrazione DDT e fatture, gestione post-vendita con le aziende fornitrici per cambi merce, resi, ecc. , interazione e coordinamento con la Logistica e i Punti Vendita, per la destinazione e rotazione della merce, al fine di potenziare le vendite, rifornimento e allestimento negozio, gestione anagrafica degli articoli e della relativa normativa in ambito alimentare, gestione relazione con gli enti esterni di verifica implementazione display, studio lay-out di visual merchandising, esposizione e verifica etichette/prezzi, organizzazione promozioni in store, ideazione e organizzazione di eventi promozionali (es. Festa della Nutella, TruccaBimbi, etc. anche con enti esterni)

area personale (fino a 40 risorse): sovrintendere alle attività del personale, attivare formazione, affiancamento e supervisione per i nuovi inserimenti, far applicare norme e misure di sicurezza generali e specifiche (haccp), far mantenere l'ambiente di lavoro in condizioni di pulizia e igienicità, programmare i turni di lavoro e le ferie del personale, valutare e gestire le opportunità di crescita tramite selezione interna, etc.

area approvvigionamento: analisi dei fabbisogni (giacenze, magazzino, previsione,...) e gestione degli ordini di approvvigionamento in base alla programmazione di rifornimento-spedizione-consegna (giornaliera per il pane, a giorni predefiniti per i freschi e lo scatolame), gestione e organizzazione di Ricorrenze e stagionalità, collaborazione alla scelta per inserimento di brand per i punti vendita...

**INTERIOR DESIGN:**

progettazione di spazi all'interno di ambienti, progettazione e disegno di soluzioni personalizzate in base alle richieste del cliente, studio delle disposizioni più funzionali, ideazione di combinazioni cromatiche e di forma, consulenza alla scelta dell'arredamento, dei complementi e dell'oggettistica, in relazione allo stile concordato con il cliente, realizzazione grafica e rendering, assistenza al cliente pre e post-vendita, etc.

ESPERIENZE PROFESSIONALI

Dal 2018 **vicedirettore**, con funzioni di arredatore/venditore presso l'azienda Casatua arredamento italiano.

Dal 2016 **venditore** presso il negozio Dipo di san Fior per l'azienda Rutar, settore arredamento.

Dal 2015 impiegato nella GDO per Visotto supermercati srl, come **direttore del punto vendita** di Santa Lucia di Piave (TV) e successivamente di Treviso

Dal 2008 al 2015, impiegato nella GDO per SIDO srl, catena di supermercati del Gruppo Cadoro, come **direttore di supermercato** per le sedi:

Dal 2014 supermercato Cadoro di Conegliano Veneto (TV)

Dal 2011 supermercato Cadoro di Treviso (via Cal di Breda,2)

Dal 2010 supermercato Cadoro di Villorba

Dal 2008 supermercato Cadoro di Treviso (V.le Monfenera)

1996 – 2008 Impiegato nella GDO, per Bernardi srl del gruppo Colmark, società operante nel settore della grande distribuzione, poi divenuta SMA s.p.a., del gruppo AUCHAN.

Dal dicembre 2002, **Direttore del punto vendita** SMA (1550 mq), di Ormelle (TV).

Dal marzo 2000, al termine dell'allievo, che prevede esperienze in vari reparti freschi, nominato **Capo Settore Alimentare**, presso il punto vendita Cityper di Povolaro di Dueville (VI).

*(Dal giugno 1999, ho frequentato il corso aziendale di Capo Settore, presso il Cityper di Montebelluna (TV).)*

Dal 20 gennaio 1997, **Capo Reparto scatolame**, dopo esperienze nei reparti ortofrutta, scatolame, non food e scarico merci, presso il punto vendita Cityper di Cassola (VI).

1996 **allievo direttore**, presso la filiale di Montebelluna (TV), a marchio "Formula" (poi Cityper, oggi Ipersimply)

Tra le varie esperienze ho partecipato all'apertura del Cityper di Monfalcone (GO), e alla ristrutturazione del punto vendita Cityper di Povolaro di Dueville (VI), gestendo tutte le problematiche con fornitori, buyer, professionisti esterni e staff interno.

1995 - 1996 **consulente previdenziale** presso primaria compagnia di assicurazioni.

#### COMPETENZE TRASVERSALI

La pluriennale esperienza di store management mi ha permesso di sviluppare la capacità di decidere, di negoziare e di lavorare per obiettivi.

Interagire quotidianamente tanto con la clientela quanto con i dipendenti, mi ha portato a migliorare l'empatia, l'intraprendenza e la flessibilità.

Aver operato in gruppi aziendali e settori merceologici diversi (GDO, Arredamento, etc.) mi ha consentito di implementare la capacità di ascoltare, la velocità di comprensione e l'apertura al nuovo.

#### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1993 **Laurea in Scienze Politiche** (106/110) presso l'università degli studi di Padova

1988 **Maturità chimica industriale** presso l'Istituto Tecnico Industriale "E. Fermi" di Treviso.

#### Corsi area Management:

2013 Corso "Il Manager Rugby Oriented" - Come costruire un Management vincente.

2005 Corso "strumenti operativi di management".

1999 Corso aziendale di Capo Settore Alimentare.

1995-1996 corso professionale per Responsabile Punto Vendita, finanziato dal Fondo Sociale Europeo ed Organizzato dall'Associazione Industriali di Treviso, della durata di 904 ore.

#### Corsi area Alimentare:

2014 Corso di terzo livello FISAR — Federazione Italiana Sommelier Albergatori e ristoratori in "Abbinamento cibo-vino"

2013 -2014 Corso di primo livello FISAR — Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori in "Enografia nazionale ed internazionale "

2013 Corso di secondo livello FISAR — Federazione Italiana Sommelier Albergatori e ristoratori in "Vinificazione e enografia italiana"

2014 Corso "Master of Food " & "Slow food Treviso" in Olio oliva classico

2013 Partecipazione alla lezione sulla produzione, e degustazione del Prosciutto crudo dell'organizzazione assaggiatori di salumi di Treviso — ONAS

2013 Partecipazione alla lezione sulla produzione, e degustazione del Prosciutto cotto dell'organizzazione assaggiatori di salumi di Treviso — ONAS

2011 Corso per assaggiatore di formaggio con l'organizzazione assaggiatori di formaggio di Treviso - ONAF

#### Certificazioni e abilitazioni

Diploma ONAF "Assaggiatore di formaggi".

"Disciplina della raccolta e commercializzazione dei funghi epigei e conservati"- idoneità a identificazione Lista A

Abilitazione alle funzioni di Ufficiale di Riscossione (Decr.Dir. Min.Fin. 18/02/1995)

#### CONOSCENZE INFORMATICHE

Ho acquisito conoscenze per cui sono in grado di:

- elaborare e gestire dati di testo nei rispettivi fogli di lavoro (Office)
- navigare in internet e gestire i principali client di posta elettronica
- utilizzare software gestionali (Wingest)

#### CONOSCENZE LINGUISTICHE

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	A2	A2	A2	A2	A2
Francese	B2	B2	B2	B2	B2

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato

[Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

#### INTERESSI

Mi piace dedicarmi ad approfondire tematiche che riguardano l'enogastronomia.

#### ALTRE INFORMAZIONI

Nato a Genova il 28.02.1968

PATENTE B – AUTOMUNITO

Data

Firma

**MARIO GIAMPETRUZZI**  


Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2006 n°196 – "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 – "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali" per finalità di selezione.