



Stefania Becherucci

*Manager dei Servizi Enoturistici
Accompagnatrice turistica*

Via delle Campora, 47 - 50124 Firenze (FI)

cell. 328 9794041

e-mail stefaniabecherucci@gmail.com

CURRICULUM VITÆ

Esperienze professionali

- | | |
|-----------|--|
| 2021 | C. Bio Cibo Buono Italiano Onesto - Firenze <ul style="list-style-type: none">Banconista norcineria e panificio, addetta alla cassa. |
| 2020 | In proprio <ul style="list-style-type: none">Organizzazione corsi di cucina ed escursioni sul territorio |
| 2019 | Fattoria Villa Vignamaggio – Greve in Chianti (FI) <ul style="list-style-type: none">Responsabile Punto Vendita, addetta degustazioni vino e olio. Responsabile backoffice e-commerce |
| 2018 | Castello del Trebbio – Pontassieve (FI) <ul style="list-style-type: none">Referente accoglienza, guida visite del castello quattrocentesco, guida alle degustazioni di vino e olio, assistenza corsi di cucina |
| 2017 | Fattoria Montecchio - Tavarnelle Val di Pesa (FI) <ul style="list-style-type: none">Addetta accoglienza ospiti agriturismo, guida visite cantina, degustazioni guidate, vendita diretta |
| 2015 | Dalle Nostre Mani srl – Firenze (FI) <ul style="list-style-type: none">Ristorante, responsabile di sala. |
| 2012-2014 | Ci.Vin srl, Castelnuovo Berardenga (SI) <ul style="list-style-type: none">Responsabile Cittadelvino LAB – Scuola-laboratorio dell'Ass. Nazionale Città del VinoRedattrice portale Terredelvino.netOrganizzazione convegni ed eventi |
| 2005-2012 | Associazione Nazionale “Città del Vino”, Castelnuovo Berardenga (SI) <ul style="list-style-type: none">organizzazione grandi eventi e organizzazione convegniresponsabile progetti internazionaliresponsabile manifestazione nazionale “Calici di Stelle”responsabile progetto “Il Piano Regolatore delle Città del Vino”redattrice della rivista “Terre del Vino” |
| 2008-2009 | Centro Nazionale Vini Passiti, Montefalco (PG) <ul style="list-style-type: none">Coordinatrice |
| 2004 | Pieve a Castello s.r.l., Monteriggioni (SI) <ul style="list-style-type: none">accoglienza degli ospitigestione dell'organizzazione della strutturaorganizzazione attività escursionistiche |
| 2001-2003 | Ristorante “L'oste di Borgo”, Colle Val d'Elsa (SI) <ul style="list-style-type: none">proprietaria;gestione fornitori;gestione cantina;responsabile di sala |

- 2001 Villa Cetinale, Sovicille (SI)
 - cuoca privata
- 1997-2000 Azienda Vinicola "Panizzi", San Gimignano (SI)
 - segreteria organizzativa e commerciale;
 - responsabile contatto clienti;
 - responsabile visite in cantina e degustazioni
- 1996 Ente Vini – Enoteca Italiana, Siena
 - organizzazione eventi e pubblicazioni
- 1994-1996 Associazione Nazionale "Città del Vino", Siena
 - responsabile segreteria organizzativa;
 - organizzazione eventi e convegni;
 - organizzazione partecipazioni fieristiche

Istruzione:

- 2004 Corso di formazione professionale "Manager dei servizi enoturistici", organizzato dall'Amministrazione Provinciale di Siena con l'agenzia Eurobic Toscana Sud, con il concorso dell'Unione Europea e della Regione Toscana. Aree principali del corso: Marketing Turistico e Web Marketing; comunicazione; sistema turistico; prodotti tipici e marchi di tutela; enologia; viticoltura.
- 1986 diploma di maturità linguistica (52/60) - Istituto Tecnico Sperimentale "Monna Agnese", Siena
- 1986-1990 Università degli Studi di Siena – facoltà di lettere moderne, indirizzo musica e spettacolo – 3 esami sostenuti
- 1991-1994 Università degli Studi di Siena – facoltà di filosofia, indirizzo socioantropologico – 13 esami sostenuti

Esperienze formative:

- 2004 Podere Il Palazzino, Monti in Chianti (SI) – predisposizione progetto aziendale di sviluppo dell'accoglienza turistica.
- 2000 Corso per sommelier, primo livello – Associazione Italiana Sommeliers 1992-1994 Vari corsi di tecniche di marketing e telemarketing

Altre esperienze formative:

- numerosi soggiorni in Francia, presso famiglie, per il perfezionamento della lingua francese
- soggiorni a Londra, Inghilterra, per il perfezionamento della lingua inglese
- soggiorni a New York, USA, per il perfezionamento della lingua inglese

Competenze linguistiche:

- INGLESE – fluente, parlato e scritto
- FRANCESE – fluente, parlato e scritto

Competenze informatiche:

Sistema operativo ambiente Windows – sistemi applicativi Word, Excel, Piattaforme socialmedia (Facebook, Twitter, Instagram)

Altre informazioni:

- Patente di guida B
- Attestato HACCP

In riferimento alla Legge 675/96 "Tutela del trattamento dei dati personali", autorizzo espressamente l'utilizzo dei miei dati personali e professionali per esigenze di selezione e comunicazione.

Nata a Firenze il 19/01/1967

Stefania Becherucci

Firenze, 10 gennaio 2022