

**FORMATO
EUROPEO PER IL
CURRICULUM VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **MARIA GIULIA FROVA**

E-mail **mariagiuliafrova@tenutailcorno.com**

Nazionalità Italiana

Madrelingua italiana - altra lingua **Inglese** Parlato e scritto

ESPERIENZA LAVORATIVA

dal 2017 a oggi Docenze presso :
-CSTF di Firenze - Project Work Gestire l'accoglienza nell'impresa agrituristica
-CSTF di Firenze- lezioni sulla degustazione di Vino, caffè, cioccolata, miele e distillati
- Santa Chiara Lab-Uni di Siena -lezioni su ENOTURISMO
- Ist. Alberghiero Saffi firenze -lezioni sul Vino

dal 2005 ad oggi IAP - imprenditore agricolo a titolo principale
c/o TENUTA IL CORNO - San Casciano in Val di Pesa
Gestione Azienda agricola e agrituristica con produzione e vendita di vino e di olio .
1994-2004 TENUTA IL CORNO San Casciano in Val di Pesa Responsabile
Commerciale Estero ed Italia ,
pubbliche relazioni , agriturismo e Ristorante

1993 Grand Hotel CHIA LAGUNA Cagliari
responsabile accoglienza ,capo villaggio, sport , Animazione

1990-1992
Designer industriale
Libera Professione Milano

-Rossignol Group / Lange
-Marcolin spa
-Vari progetti e ricerche

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2003 - oggi	HaCCp , sicurezza sul lavoro , antincendio e pronto soccorso IAP, Elaborazione pasti per ciliaci	
1995 -1997	Corsi di Management SDA Bocconi	Milano
1991- 1992	master in Prototype presso la Berckley University	California
1993	Corso per animazione e capo villaggio Darwin srl	Firenze
1987-1991	Diploma di sommelier professionista III° AIS	Firenze
1987-1991	Istituto Europeo di Design - Industrial design	Milano
1985-1991	Facoltà di architettura Firenze / Politecnico Milano	
1985	Maturità classica	Firenze

• Capacità di lettura e scrittura	Ottime
• Capacità di espressione orale	Ottime
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI e ORGANIZZATIVE	Ottime capacità di relazione anche internazionali Ottime capacità
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	Chef di cucina e gestione di attività di somministrazione
ALTRIO	docenze varie: enoturismo , turismo , agriturismo, abbinamento cibo -vino ,cucina
CAPACITÀ INFORMATICHE	buona conoscenza degli applicativi Microsoft e del pacchetto Office, in modo particolare Word, Excel , publisher e Power Point. Ottima capacità di navigare in Internet. Conoscenza dei programmi gestionali in cloud .
PATENTE O PATENTI	patente A e B
ULTERIORI INFORMAZIONI	Il mondo del vino e la Convivialità sono le mie più grande passioni sono Sommelier AIS e degustatrice di olio collaboro con realtà locali in occasione di eventi e fiere vinicole, degustazioni ecc. in qualità di referente per le aziende e somministrazione ai banchi di assaggio.
VARIE	partecipo attivamente a varie associazioni di settore : Socia e Delegata Toscana associazione nazionale Donne del vino Socia Donne dell'olio Movimento turismo del Vino Consigliere Consorzio tutela IGT Toscana
SPORT e passioni	Sci alpinismo , vela e Animali tutti

Trattamento dei dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".

San Casciano in val di Pesa 20/02/2023