

# EMILIANO DELLA TORRE

## PROFILO PROFESSIONALE

Professionista con esperienza pluriennale in settori di ristorazione e commercio, affiancata a una solida formazione e forte attitudine all'apprendimento continuo. In grado sia di collaborare proficuamente con il team che di operare in autonomia quando richiesto, si distingue per le ottime doti organizzative, interpersonali e di gestione del tempo oltre a solide competenze in Marketing, ristorazione e gestione del personale. Buone abilità acquisite nel settore della contabilità e dell'economia dell'ambiente. Abilitazione all'insegnamento.

## CAPACITÀ E COMPETENZE

- Negoziazione
- Supervisione delle operazioni
- Consulenza
- Supervisione del programma
- Bilancio di previsione
- Crescita degli utili
- Pianificazione strategica
- Gestione finanziaria
- Sviluppo delle politiche aziendali
- Capacità di gestione del tempo
- Ottima resistenza allo stress
- Autonomia operativa
- Capacità di ascolto attivo
- Comunicazione efficace
- Orientamento al cliente
- Consapevolezza interculturale

## ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

01/2017 - ad oggi

### **Titolare** **Della Torre Emiliano** - Manfredonia, FG

- Raggiungimento di una struttura organizzativa flessibile e responsabile nonché sostenuta da una crescita costante del fatturato attraverso il monitoraggio delle previsioni, il miglioramento del budget e l'adeguamento costante delle strategie operative.
- Conseguimento di un aumento dei profitti tale da garantire all'azienda la leadership di settore mediante la trasformazione dei piani strategici e l'allineamento degli obiettivi allo scopo di sfruttare a proprio vantaggio l'andamento dinamico del settore.
- Elevata autonomia operativa ottenuta grazie a un'efficiente organizzazione e un'effettiva comprensione del proprio ruolo nel rispetto di scadenze e requisiti quantitativi e qualitativi richiesti.
- Collaborazione efficace e proattiva con colleghi e superiori, operando in piena sinergia con il team al raggiungimento degli obiettivi prefissati.

07/2013 - 12/2016

### **Direttore generale** **Biondi Annarita** - Manfredonia, FG

- Mantenimento e implementazione dell'organizzazione in un'ottica di miglioramento di flussi e processi globali nel rispetto delle linee guida della

proprietà

- Supervisione dei processi di organizzazione, gestione e valutazione delle risorse umane, sviluppo dei piani di carriera, gestione delle relazioni sindacali
- Monitoraggio delle attività di controllo di gestione, individuazione delle criticità e delle aree di miglioramento e identificazione dei correttivi appropriati
- Conseguimento di un aumento dei profitti tale da garantire all'azienda la leadership di settore mediante la trasformazione dei piani strategici e l'allineamento degli obiettivi allo scopo di sfruttare a proprio vantaggio l'andamento dinamico del settore.

01/2006 - 10/2012

### **Dirigente aziendale**

#### **Sogiper SRL - Macchia di Monte Sant'Angelo, FG**

- Verifica del rispetto della normativa igienico-sanitaria nella gestione ed esposizione delle merci.
- Supervisione di tutte le attività del punto vendita.
- Gestione del punto vendita in accordo con le politiche aziendali al fine di raggiungere gli obiettivi economici assegnati.
- Gestione dei costi, implementazione del fatturato e controllo delle marginalità di reparto.
- Efficacia nel controllo delle scadenze e nella rotazione della merce.
- Coordinamento dei reparti freschi e freschissimi.
- Controllo degli ordini in entrata.
- Monitoraggio delle attività di formazione del personale.
- Gestione degli ordini al deposito, garantendo lo stock ottimale.
- Organizzazione e supervisione del lavoro del personale.
- Garanzia di un'elevata qualità di servizio al cliente.
- Coordinamento del personale assicurando il rispetto delle procedure, dei valori aziendali e delle norme di sicurezza.
- Ricerca e selezione dei fornitori e conduzione di trattative per l'acquisto di merce a condizioni vantaggiose.

07/2005 - 12/2005

### **Responsabile di ipermercato**

#### **Iper Adriatico srl - Vasto, CH**

- Preparazione di reportistica e comunicazioni a favore della sede centrale.
- Gestione autonoma delle leve del conto economico.
- Verifica del rispetto della normativa igienico-sanitaria nella gestione ed esposizione delle merci.
- Supervisione di tutte le attività del punto vendita.
- Gestione dei costi, implementazione del fatturato e controllo delle marginalità dei vari reparti.
- Efficacia nel controllo delle scadenze e nella rotazione della merce.
- Coordinamento dei reparti freschi e freschissimi.
- Controllo degli ordini in entrata.
- Monitoraggio delle attività di formazione del personale.
- Gestione efficace del personale operativo ai fini della creazione di un clima sereno e proattivo.
- Gestione degli ordini al deposito, garantendo lo stock ottimale.
- Organizzazione e supervisione del lavoro del personale.

02/2005 - 05/2005

### **Impiegato d'ufficio**

#### **Gestor SpA - Manfredonia, FG**

- Gestione di database al fine di rendere accessibili e facilmente reperibili importanti documenti organizzativi.
- Ottima gestione del carico di lavoro e delle relazioni professionali, rispondendo con calma ed equilibrio anche alle situazioni lavorative più

impegnative.

- Collaborazione efficace e proattiva con colleghi e superiori, operando in piena sinergia con il team al raggiungimento degli obiettivi prefissati.
- Pronta comprensione di istruzioni, feedback, domande e richieste grazie alla capacità di ascoltare attivamente il proprio interlocutore ed elaborare rapidamente risposte o azioni efficaci.
- Gestione accurata e puntuale della contabilità e delle scadenze fiscali obbligatorie, garantendo non solo precisione e ordine nei conti aziendali ma anche nella corretta archiviazione della documentazione.

06/1999 - 06/2002

### **Direttore di sala**

**Ristorante Ranieri - Ristorante Bramante - Bar Aulisa -  
Roma/Manfredonia, RM/FG**

- Gestione dell'uso di ingredienti e prodotti alimentari valutando disponibilità, affluenza dei clienti e popolarità degli articoli, con una conseguente riduzione dello spreco alimentare.
- Mantenimento della pulizia e dell'igiene della cucina attraverso l'esecuzione corretta delle procedure di lavoro e la sanificazione programmata di superfici e attrezzature.
- Ispezione periodica di attrezzature per la preparazione e lo stoccaggio del cibo allo scopo di valutarne il funzionamento e garantirne l'ottimo stato di funzionamento.
- Supervisione quotidiana dell'attività di 8 dipendenti mantenendo un'atmosfera stimolante allo scopo di ottimizzare l'operato dei propri dipendenti.
- Organizzazione di eventi al fine di creare esperienze positive e coinvolgenti per i clienti supervisionando le varie attività in tutte le fasi della loro permanenza.

06/1999 - 06/2005

### **Organizzatore di eventi**

**Della Torre Emiliano - Manfredonia, FG**

- Ricerca e valutazione delle location e scelta di quella più adatta a ospitare l'evento.
- Gestione delle varie fasi del progetto e della selezione di professionisti e fornitori.
- Sviluppo di concept originali e personalizzati per eventi.
- Organizzazione di eventi privati, aziendali e culturali per importanti clienti italiani e stranieri.
- Gestione di un team fisso in grado di erogare servizi audiovisivi, di pulizia e di catering.
- Organizzazione di eventi aziendali, inclusi pranzi e cene, conferenze ed eventi speciali.

---

## **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

Economia e Ambiente  
**Università - Foggia**

**Diploma di scuola media superiore: Programmatori**  
**Istituto Tecnico Commerciale "G. Toniolo" - Manfredonia**  
07/2003

---

## **CERTIFICAZIONI**

- Agente di sicurezza in possesso di certificazione rilasciata dai Vigili del Fuoco.
- Attestato di carrellista CETEAS.
- Brevetto di assistente bagnanti e primo soccorso.
- Corso da sommelier.

- Corso da dattilografo certificato.

## LINGUE

**Italiano:** Madrelingua

**Inglese:** B2

Intermedio avanzato

**Francese:** B1

Intermedio

**Spagnolo:** C2

Esperto

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio CV ex art. 13 del decreto legislativo 196/2003 e art. 13 del regolamento UE 2016/679 sulla protezione dei singoli cittadini in merito al trattamento dei dati personali

*Emiliano Della Torre*