

## FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE

### FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



#### INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **GUIDO MARIO DESTRI**  
Indirizzo \_\_\_\_\_  
Telefono \_\_\_\_\_  
Fax \_\_\_\_\_  
E-mail \_\_\_\_\_

Nazionalità **ITALIANA**  
Data di nascita **/1962**

#### ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da - a)
- **AGENTE GENERALE PROCURATORE FONDIARIA - SAI S.P.A. DAL 1992 (PROFESSIONE TUTT'ORA ESERCITATA)**
- **DAL 1983 AL 1990 SUB-AGENTE PROFESSIONISTA DE LA FONDIARIA ASSICURAZIONI SPA**
- **DAL 1990 AL 1992 SUB-AGENTE PROFESSIONISTA CON PROCURA SPECIALE DE LA FONDIARIA ASSICURAZIONI SPA**
- **DAL 2000 AL 2004 AMMINISTRATORE DELEGATO ACO ARTIGIANA SRL**
- **DAL 1999 AL 2001 AMMINISTRATORE DELEGATO SE.L.CO SRL (ELABORAZIONE DATI CONTABILI)**
- **DAL 1987 AL 1997 VICE PRESIDENTE COOPERATIVA EDILIZIA**
- **DAL 1980 AL 1985 SPEAKER RADIOFONICO E VENDITORE DI CONTRATTI PUBBLICITARI**

#### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da - a)
- 1982 **DIPLOMA DI RAGIONIERE E PERITO COMMERCIALE** - Istituto Tecnico Commerciale "L.Fibonacci" Follonica (GR)
- 1982-1984 Studi Universitari Facoltà di Giurisprudenza Università degli Studi di Siena
- 1985 Corso Qualificazione professionale - Brevetto di Capo Sala Telescrivente

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### PERSONALI

*Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.*

PRIMA LINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

FRANCESE - INGLESE

elementare

elementare.

elementare

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### ORGANIZZATIVE

*Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.*

COORDINAMENTO ED ISTRUZIONE DEL PERSONALE DIPENDENTE ED AUTONOMO NEL SETTORE ASSICURATIVO.

COORDINAMENTO ED ISTRUZIONE NEL SETTORE ENOGASTRONOMICO

## ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

*Competenze non precedentemente indicate.*

MEMBRO PANEL DEGUSTAZIONE COOP TOSCANA-LAZIO

AUTORE DI SAGGI SUL MONDO ENOGASTRONOMICO

MEMBRO DI COMMISSIONI GIUDICATRICI ASSOCIAZIONE NAZIONALE SOMMELIERS

FONDATORE DI ASSOCIAZIONE CULTURALE ENO-GASTRONOMICA

AUTORE DI LISTE DEI VINI PER RISTORANTI

RELATORE IN MANIFESTAZIONI LOCALI E NAZIONALI SU ARGOMENTI ENOGASTRONOMICI

PATENTE O PATENTI

PATENTE A e B

## ULTERIORI INFORMAZIONI

Dal 2005 eletto CONSIGLIERE COMUNALE Comune di Scarlino con incarico di Capogruppo

Membro Commissione Statuti e Regolamenti

Membro Commissione Elettorale

Membro Commissione Piano Strutturale

Dal 2009 nominato ASSESSORE COMUNALE Comune di Scarlino con deleghe

a:

- Attività produttive
- Bilancio
- Patrimonio
- Energie Rinnovabili

Dal 1983 al 1986 CORSI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

1986 CORSO **MARKETING OPERATIVO** FORIAMA Srl

1987 CORSO **MARKETING OPERATIVO** FORIAMA Srl

1987 CORSO **PIANIFICAZIONE DI MERCATO- COMPARTO PRIVATI** FORIAMA Srl

1990 CORSO **BUSINESS UNIT AZIENDE** FORIAMA SRL

1990 CORSO **TECNICHE DI VENDITA PER ESPERTI** F-PRAGMA Srl

1990 **SEMINARIO GUIDA E MOTIVAZIONI 1° modulo** F-PRAGMA Srl

1991 **SEMINARIO GUIDA E MOTIVAZIONI 2° modulo** F-PRAGMA Srl

1991 **SEMINARIO GUIDA E MOTIVAZIONI 3° modulo** F-PRAGMA Srl

1991 CORSO **GESTIONE DEL TEMPO** F-PRAGMA SRL

1994 CORSO **GESTIONE DELLE RISORSE UMANE** F-PRAGMA Srl

1994 CORSO **ACCOGLIMENTO ED INSERIMENTO DEL NEO VENDITORE** F-PRAGMA Srl

### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date (da - a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date (da - a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date (da - a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

1998 - 2000 CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIERS  
A.I.S. ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS

ENOGRAFIA ITALIANA - ENOGRAFIA INTERNAZIONALE - ELEMENTI DI AGRONOMIA -  
TECNICA DELLA VINIFICAZIONE -TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - TECNICA DELLA  
VINIFICAZIONE - TECNICA DEL SERVIZIO - TECNICA ABBINAMENTO CIBO/VINO -  
ELEMENTI DI MERCEOLOGIA - CLASSIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI  
**DIPLOMA DI SOMMELIER**

2002 CORSO PER DEGUSTATORE DI OLIO D'OLIVA  
A.PRO.L - PANEL DEGUSTAZIONE PROVINCIA DI GROSSETO

ELEMENTI DI ULIVOCOLTURA - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - NOZIONI SULLA  
SOFISTICAZIONE - NOZIONI SULL'UTILIZZO  
**ATTESTAZIONE DI PARTECIPAZIONE**

2006 CORSO DI TECNICHE DI CUCINA  
F.I.C. FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

TECNICHE DI CUCINA - CARATTERISTICHE DEI CIBI - LAVOAZIONE DELLE MATERIE  
PRIME - TECNICHE DI COTTURA

**ATTESTAZIONE DI PARTECIPAZIONE**