

Competenze

Tecniche di Vendita e Marketing strategico e operativo

Esperienza di numerosi anni nello sviluppo commerciale in ambito della ristorazione

Utilizzo di strumenti di Digital Marketing

Conoscenza di tecniche di vendita

Conoscenza approfondita del Mondo Beverage

Lingue

Inglese

Livello avanzato

Francese

Livello base

Michele Brighetti

Consulente commerciale

Consulente con alle spalle numerosi anni nel settore della ristorazione. Si distingue per le capacità di individuare con precisione i bisogni operativi dell'azienda e sviluppare soluzioni volte a tagliare i costi, migliorare gli utili e aumentare la soddisfazione dei clienti. Leadership organizzativa, spiccate doti negoziali e forte motivazione, uniti a spirito di adattamento e solide capacità gestionali e operative al servizio dell'azienda per il conseguimento degli obiettivi prefissati.

Esperienza

Vignola

Febbraio 2020 - Attuale

Consulente Commerciale Toschi Vignola srl

Proposta periodica di soluzioni complementari al fine dell'ampliamento delle opportunità commerciali.

Attivazione di azioni di scouting e di sviluppo commerciale nell'area assegnata per creare un portafoglio clienti.

Gestione del post vendita al fine della rilevazione della soddisfazione dei clienti.

Vignola

Marzo 2018 - Gennaio 2020

iBrand Ambassador Toschi Vignola srl

Studio approfondito dei prodotti/servizi con dimostrazioni pratiche al cliente o divulgazione online di benefici e caratteristiche.

Monitoraggio di feedback, richieste, lamentele e preferenze dei consumatori.

Partecipazione a lanci di prodotti, iniziative di street marketing o eventi speciali quali Fiere.

Vignola

Maggio 2009 - Maggio 2016

iHead Bartender Circolo Polivalente Olimpia - Stones Café

Monitoraggio dei livelli di scorte del bar e rifornimento tempestivo degli articoli in esaurimento al fine di garantirne la costante disponibilità

Preparazione di bevande personalizzate e a la Carte

Elaborazione di Menù per bar e di nuove ricette di cocktail attraverso una costante ricerca delle nuove tendenze del settore

Guiglia

Giugno 2001 - Settembre 2006

Responsabile Sala e Bar Piscina di Guiglia

Mantenimento di Elevati standard di qualità alimentare attraverso l'esame delle spedizioni, la supervisione delle preparazioni e il monitoraggio della qualità dei preparati per il rispetto delle norme sulla sicurezza alimentare

Supervisione quotidiana dell'attività di 10 dipendenti nel bar e nel ristorante mantenendo un'atmosfera stimolante allo scopo di ottimizzare l'operato dei collaboratori.

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.

controllo e aggiornamento dell'inventario, verifica periodica dello stato di approvvigionamento del Magazzino e inoltro di richieste d'acquisto a garanzia del livello di scorte necessario alla corretta operatività

Istruzione

Vignola
1992 - 1997

▀ Maturità Scientifica
Liceo Mario Allegretti di Vignola